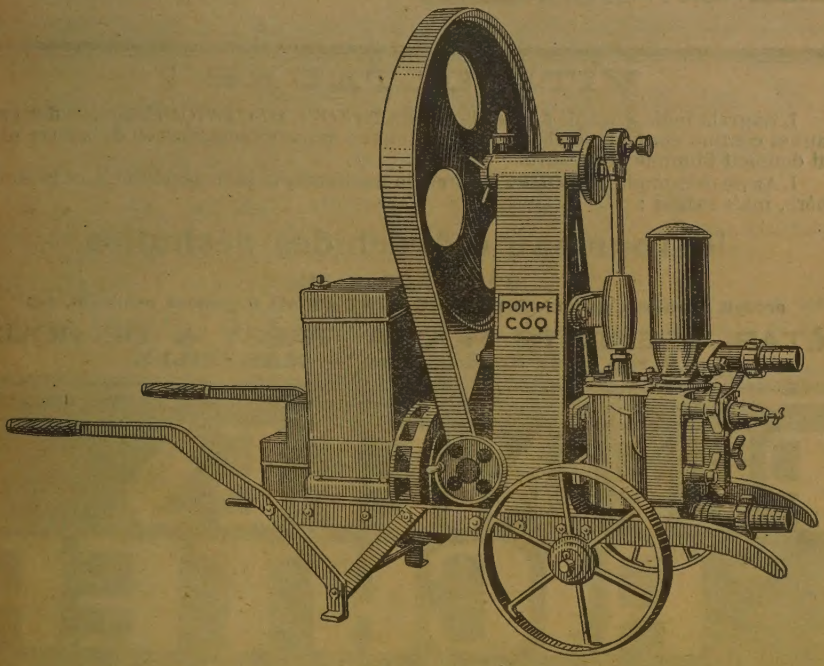
Conception rationnelle -- Fabrication soignée
Fonctionnement parfait -- Prix avantageux

Autant de raisons péremptoires

POUR FIXER VOTRE CHOIX SUR LA NOUVELLE

MOTO-POMPE COQ



PARTICULARITÉS ESSENTIELLES :

Accessibilité complète de tous les organes :

Corps de pompe, piston en bronze phosphoreux avec fortes épaisseurs

Retour automatique à l'aspiration avec poignée.

Embrayage progressif à ressort et galet tendeur.

Vilebrequin et tête de bielle sur roulements à billes à rotule

TROIS MODELES : 175 - 125 - 80 hectos (débits réels)

Demandez prix et notices descriptives :

CÉLESTIN COQ & Cie Ingrs-Constrs

AIX-EN-PROVENCE

Agence à Béziers : 33, Avenue Maréchal-Foch

TRAITEZ VOS ARBRES AU

NÉTTOLÉOL

ET VOUS AUREZ DES FRUITS SAINS

FABRIQUÉ PAR LA Ste PROGIL (LYON)

LA MÉDITERRANÉENNE

MONTPELLIER

GARANTI 5 ANS

MANUFACTURE DES CYCLES

BALLIS

12, Rue du 11 Novembre

SAINT-ÉTIENNE

CATALOGUE GRATUIT

180F HOMME

140F ENFANT

VITICULTEURS !

L'Engrais indispensable à vos vignes est l'*AZOTE ORGANIQUE*, dont l'effet puissant et continu donne le meilleur résultat tout en évitant l'acidification de la terre et en lui donnant l'humus nécessaire.

L'Azote organique du *TOURTEAU* est la meilleure, la plus assimilable et la moins chère, mais exigez :

le Tourteau d'Arachides déshuilés

(PROGRÈS N° 31)

produit extra-sec, garanti HUIT POUR CENT d'Azote Organique minimum, des

ÉTABLISSEMENTS ROCCA TASSY & DE ROUX

9, rue Roux de Brignolles — MARSEILLE

PEPINIERES RICHTER

FONDÉES EN 1882

BEZIERS.

MONTPELLIER.

ALGER

ORAN.

TOUTES VARIÉTÉS DE VIGNES

Nouvelle Succursale à AIX-EN-PROVENCE, 4, Boulevard de la République

Pépinières Garonnaises

HYBRIDES PRODUCTEURS DIRECTS et PORTE-GREFFES

BOUTURES — RACINÉS — GREFFÉS

des meilleures variétés, cultivées et sélectionnées

au **DOMAINE DE BAGNOLS**

par CASTELNAU-d'ESTRÉTEFONDS (Haute-Garonne), Téléph. n° 1

ARBRES FRUITIERS, FORESTIERS & d'ORNEMENT

Spécialité de pêchers. — Maturité de Juin à Novembre.

Visite des Plantations en Août et Septembre. — Catalogue sur demande

HYBRIDES PRODUCTEURS DIRECTS SÉLECTIONNÉS

A. GRANEL, propriétaire, MAZEROLETTES, par GAJA-LA-SELVE (Aude) Tél. 2

BOUTURES — RACINÉS — GREFFÉS

des meilleures variétés anciennes, des merveilleuses variétés nouvelles ayant fait leurs preuves en grande culture

S. 8745, 8916. 11803, C. 13

Elles vous donneront la quantité, la qualité, beaucoup de couleur, un degré alcoolique très élevé, pratiquement sans aucun traitement anti-cryptogamique

Viticulteurs ! Rendez-vous-en compte, demandez-le.

Colis Postal d'Essai contenant 25 bout. gr. S. 8745; 25 bout. gr. S. 8916 25 bout. gr. S. 11803; 25 bout. gr. C. 13

pour 100 fr., franco gare destinataire ; sur simple demande

Matériel de Concentration

de moûts de raisin à très basse température

(Breveté S.G.D.G.)

DÉPENSE MINIMUM — QUALITÉ PARFAITE

Même matériel pour toutes concentrations

E. TROCOLLO FILS, CONSTRUCTEUR

56-58, rue Kléber — MARSEILLE

Licencié exclusif pour la vente et la construction des

APPAREILS LEMALE

POUR LUTTER

contre les Insectes ravageurs
de la **Vigne**, des **Arbres fruitiers**, de la **Pomme de terre**, etc.

un produit s'impose

la

CALARSINE

" RHONE-POULENC "

insecticide arsenical
le plus efficace
et le moins cher

contre les maladies cryptogamiques

le

PERMANGANATE de POTASSE AGRICOLE

" RHONE-POULENC "

seul produit curatif contre l'**OIDIUM**

Ajouté à toutes les bouillies cupriques
permet une défense efficace
contre le **MILDIOU**

En traitements d'hiver

Destruction radicale des vieilles écorces

Société des Usines Chimiques RHONE-POULENC
21, Rue Jean-Goujon -- PARIS (8e)

SINFRA

SINFRA

EN SULFATANT SOUFREZ VOS VIGNES

Colloïda, l'adhésif super-mouillant qui apporte le soufre, est fabriqué par la plus importante Entreprise de Produits Chimiques du Monde : souveraine s'affirme son efficacité préventive et curative contre l'Oïdium de la vigne, des arbres fruitiers, etc...

Mélangé aux bouillies, verdets et tous composés cupriques, le **Colloïda** non seulement détruit l'Oïdium, mais vient-il de surcroît, par sa puissance adhésive et super-mouillante officiellement reconnue, renforcer considérablement l'action des sels de cuivre contre Mildiou et Black-Rot. Sa supériorité de rendement pour les soufrages précoces, notamment, n'est plus aujourd'hui sérieusement contestée.

La haute valeur du **Colloïda** ne se révèle pas moins au point de vue curatif. Nous pouvons même certifier qu'après une pulvérisation soignée à la dose correspondant à l'état de la végétation, l'Oïdium disparaît complètement. *Il suffit de doser suffisamment et de bien mouiller feuilles et grappes !*

MODE D'EMPLOI

Premiers Sulfatages :	**Colloïda** par **100 litres de Bouillie, Verdet**, etc.	**1 litre**
A la Floraison :	**Colloïda** — — — —	**1 lit. 1/2**
Traitement curatif :	**Colloïda** — — — —	**2 à 5 lit.**

Dans les cas extrêmement graves,
renouveler l'opération sans cuivre à 5/6 jours d'intervalle

Au moment de la floraison, un traitement au Soufre Colloïda donnera toujours des résultats absolument remarquables contre la coulure

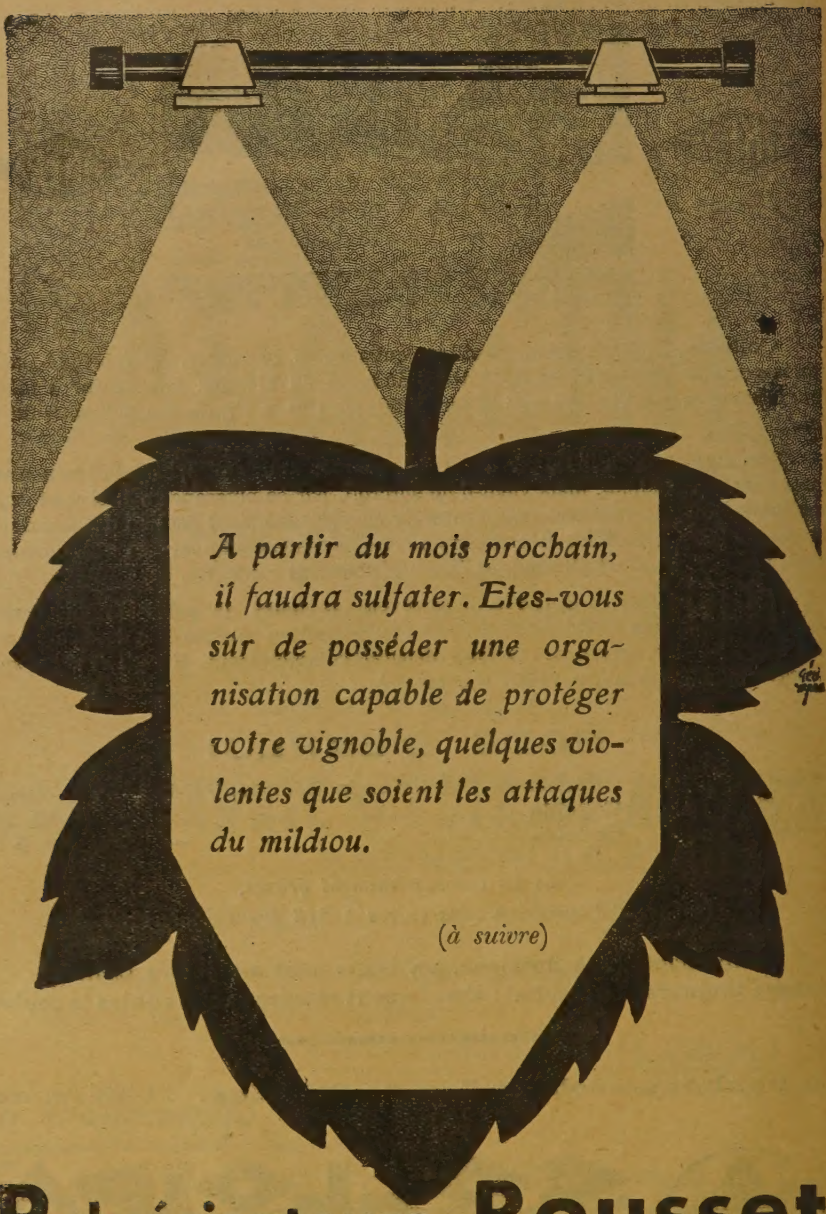
La bonbonne-échantillon de 28 kilos. 140 fr. net

COLLOÏDA

L'ADHÉSIF SUPER-MOUILLANT
QUI APPORTE LE SOUFRE

Tél. 12.07 SINFRA-COLLOÏDA-BEZIERS

NE MOUSSE PAS "



Pulvérisateurs Rousset

3, Bd. Sergent-Triaire - **NIMES** - Téléphone : 22-16

Maison L.-A. ANGIBAUD fondée en 1877

CIE DU GUANO DE POISSON FRANCAIS

JODET-ANGIBAUD, SUCCR

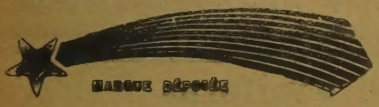
Siège à LA ROCHELLE, 21/23, Avenue de Metz

Téléph.: 21-31 à La Rochelle ; 26 à Neufchâtel (P.-de-C.) ; 4 à Brévands, par Carentan 3 à Quéven (Morbihan) ; 7-30 à Lorient-Kéroman ; 21 à Gujan-Mestras (Gironde)

Reg. du Com. 837, La Rochelle

VINGT USINES modernes équipées électriquement certaines avec embranchement particulier et reliées aux Cies de chemins de fer.

NOMBREUX CHANTIERS sur tout le littoral français OCÉAN et MANCHE



SEUL FABRICANT

DES

Engrais les plus PUISSANTS

le GUANO DE POISSON FRANÇAIS

qui s'emploie dans tous les SOLS et sur toutes CULTURES
Résultats merveilleux sur plusieurs récoltes

et le

SUPERGUANO DE POISSON FRANÇAIS

plus spécialement préparé pour la fumure des

VIGNES

ou il donne depuis plusieurs années des **RÉSULTATS MERVEILLEUX** tant au point de vue de la pousse que de la fructification

S'adresser à la Maison à La Rochelle ou à ses nombreuses Agences
La Maison fournira les adresses de celles-ci sur demande

VIGNES AMERICAINES

:: Pépinières de Plants greffés — Racinés — Boutures ::

Pépinières d'Arbres fruitiers - Pêchers - Pommiers - Poiriers etc...

MAISON GALHAUD ST-ÉMILION (GIRONDE)

-: Vignes Américaines :-

Plants greffés de Cuve et de Table des variétés les plus usitées de toutes régions
Hybrides Producteurs directs, greffés, racinés et boutures
Racinés Porte-greffes. — Boutures greffables et pour Pépinières
Hybrides de Berlandieri 41 B, 420 A, 34 EM, 161 — 49, 31 R, etc...

AUTHENTICITÉ ET SÉLECTION GARANTIES

Souscription aux Plants-greffés avec greffons fournis par l'acheteur

Prix et Renseignements par lettre sur demande

Pépinières BOUILLARD, à Grillon (Vaucluse)

LA POTASSE est indispensable à la vigne

Elle augmente { LA RÉSISTANCE AUX GELÉES et aux MALADIES.
LES RENDEMENTS.
LE DEGRÉ ALCOOLIQUE DU VIN.

Pour tous renseignements, s'adresser à la :

SOCIÉTÉ COMMERCIALE DES POTASSES D'ALSACE

21, Rue Foch — MONTPELLIER

6, rue Ménerville — ALGER - 71, rue de Mostaganem — ORAN

Les Hybrides × Viniferas

Créations Récentes

de haute résistance aux maladies

de **Bertille Seyve-Villard**

Hybrideur

à SAINT-VALLIER (Drôme)

Collection complète des meilleurs hybrides anciens et nouveaux SEIBEL, COUDERC, etc...
Boutures et Racinés disponibles — Catalogue adressé franco sur demande

Venir visiter du 1er au 20 Septembre

Maison GENDRE

fondée en 1878

Téléph. nº 1, à QUISSAC (Gard) (France)

Toutes variétés de vignes -- Boutures -- Plants racinés et greffés

VIGNES AMÉRICAINES : Boutures, Racinés, Greffés

STATION D'ESSAIS D'HYBRIDES PRODUCTEURS

Léon CROUZAT, viticulteur, CARCASSONNE (Aude) *Tél. 6-32*

accepte de donner toutes garanties d'authenticité que demandera l'acheteur

Plantations et Pépinières sous le contrôle du Service phytopathologique - Greffage par souscription

On peut visiter toute l'année R. C. Carcassonne nº 3886

Eric COULONDRE

CADOULE, par Lunel (Hérault)

100 hectares d'Hybrides Seibel-Couderc
Bout. B.-Seyve
Collection complète, nouvelle hybridation

SEYVE-VILLARD

qui constitue une véritable révolution en Viticulture

COMBINÉS BARRAL

pour la conservation parfaite des œufs

PENDANT UN AN

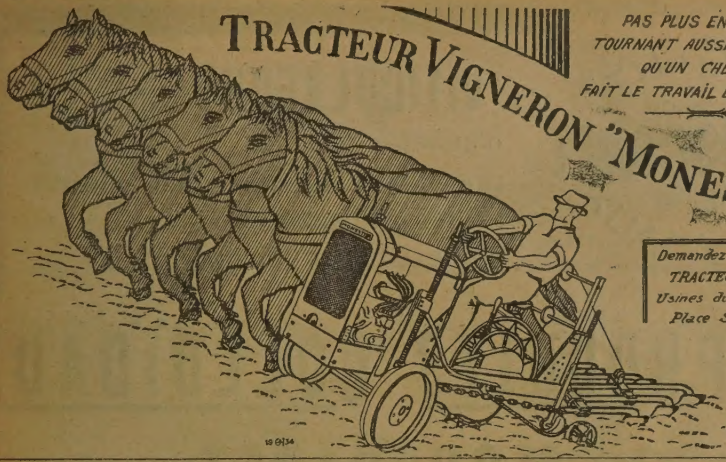
Prix : **11 fr.** *pour* **500 œufs**

Notice gratis sur demande

M. RIVIER, 8, Villa d'Alésia, PARIS-14e

TRACTEUR VIGNERON "MONESTIER"

PAS PLUS ENCOMBRANT & TOURNANT AUSSI FACILEMENT QU'UN CHEVAL... FAIT LE TRAVAIL DE CINQ CHEVAUX



Demandez Notice & Prix
TRACTEURS MONESTIER
Usines du SAUT-DU-TARN
Place St Amarand
ALBI (TARN)

LE MAXIMUM DE PUISSANCE DANS LE MOINDRE POIDS SOUS LE PLUS PETIT VOLUME.

POUR VAINCRE LE **MILDIOU**, Cochylis et Eudémis

Sulfatez grappes et dessous des feuilles avec le

JET SPHÉRIQUE

du Professeur-Directeur
Arthur CADORET
(Brevet A. MORINEAU)

ACCESSOIRE INDISPENSABLE

s'adapte sur tous les pulvérisateurs

« Jet sphérique », **12 fr. 50**, franco poste
Tamiseur « Préjet », **5 fr. 50**, —

Direction générale de la Vente :
A. MORINEAU, Ingr, **45** *bis*, r. du Sahel, Paris-12e

EMPLOYEZ
contre le Mildiou, l'Eudémis
— et les autres insectes —
FLUOSILICATE DE BARYUM
FLUOSILICATE DE SOUDE
fabriqués par :
Neederlandsche coopérative superfosfaatfabrick
HOLLANDE Vlaardingen
Seul représentant pour la France et les Colonies
Léon FREYMANN, 96, rue Lafayette
PARIS (10e)

FICELLES
ATTACHE-TUTEURS

SISAL-ALOÈS

1er CHOIX EXTRA Sélection spéciale 50 °/. d'économie sur le Jute par 50 kg. Prix le kg **FRANCO** gare... **2,30**
1er CHOIX ORDINAIRE..... **2,10**
En grosses balles de 150 à 200 kg..... **1,80**
2me CHOIX..... **1,25**
ALOÈS 2 Fils écheveaux 100 gr. paq. de 5 kg. par 50 kg..... le kg **FRANCO**.. **4,75**

JUTE EXTRA SUPÉRIEUR

2 Fils retors écheveaux 100 gr. par 50 kilos. le kilo **FRANCO** **3,20**
SUPÉRIEUR..... **2,90**
FICELLE A GREFFER : Jute 3 Fils, Ecneveaux 30 cent. ou pelotes..... **4,35**
Echeveaux 1 m. 14..... **3.80**
CORDAGES : Pur chanvres 15 m/m et au-dessus le kg.. **8,00**

PRIX FRANCO par 50 kg. Pour quantité inf., demandez nos prix départ expéd. par postaux.
Prix SPÉCIAUX par quantité et pour **ANCIENS CLIENTS**

Ficellerie de Seine-et-Oise
MAURICE CHARBONNEAU, à Pierrelaye (S.-&-O.)

PRODUITS fabrication **G. MOUSCADET** française COLLOÏDAUX

VITICULTEURS...

n'achetez pas des
produits colloïdaux quelconques
ne les utilisez pas
d'une façon quelconque

LES PRODUITS COLLOÏDAUX G. MOUSCADET

sont les premiers produits colloïdaux étudiés et préparés suivant une technique uniforme. Ils constituent une série complète, homogène, de produits pouvant se mélanger entre eux sans réaction nuisible et rendent ainsi possible le traitement polyvalent qui permet

d' **IMPORTANTES ÉCONOMIES** avec
le **MAXIMUM** d'**EFFICACITÉ**

DEMANDEZ NOTICES, PRIX ET MODES D'EMPLOI

SOUFRE COLLOIDAL MOUSCADET	dosé à	500 gr. soufre pur par litre
CUIVRE COLLOIDAL MOUSCADET	dosé à	150 gr. cuivre métal par litre
COMPLEXE COLLOIDAL MOUSCADET SOUFRE-CUIVRE	dosé à	250 gr. soufre pur + 75 gr. cuivr. mét. par litre
BOUILLIE COLLOIDALE MOUSCADET CUPRO-ARSENICALE	dosé à	100 gr. anhy. ars. + 100 gr. cuivr. mét. par litre

Téléph. Turbigo 63.00 — 63.01 — CP. Paris 6484

G. MOUSCADET
☼, ☾, (O ☾), (☿ I), (C ✠)
2, rue du Marché-des-Blancs-Manteaux, 2
PARIS (IV)
USINES ET LABORATOIRES :
PARIS, CLICHY, BOURG-SAINT-MAURICE

Adress. Télég. Mouscadet 82 Paris — *RC. Seine 121280*

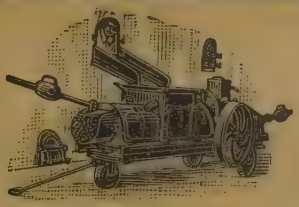
Agent général : Pour le Gard, l'Hérault, l'Aude, le Tarn et les Pyrénées-Orientales :
Les Fils d'Erasme Simonnot, Louis SIMONNOT, successeur
8, rue des Postes, SETE (Hérault)

Concessionnaire pour l'Afrique du Nord : **Auguste GIRARD, 1, rue de Mulhouse - ALGER**

PERA FRERES

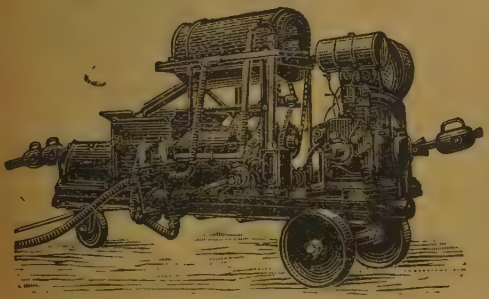
FLORENSAC (Hérault)

FRANCE



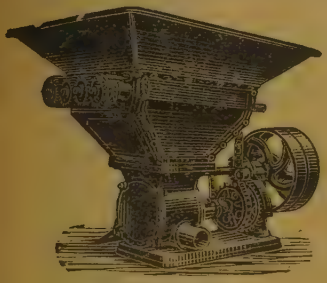
Déposée France et Etranger

Matériel Vinicole moderne

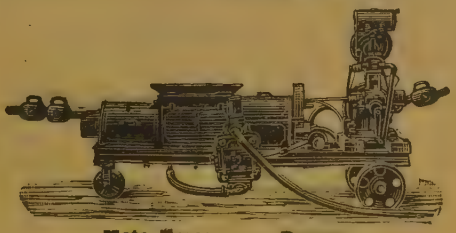


Moto-Presse avec Pompe et Débourbeur

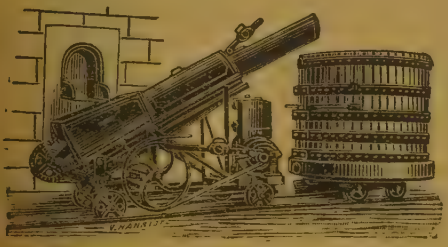
Presses Hydrauliques en acier Hydrauliques TRIPLEX à Grande Surface



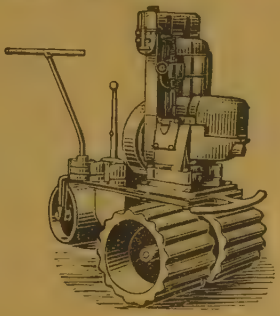
Fouloirs-Pompes
avec prise de moûts sous les rouleaux



Moto-Presse avec Pompe



Compresseur-Elévateur de marc ouvé supprimant le repassage des marcs à la presse hydraulique



Tasseur de marcs en silos

PRESSOIRS MABILLE

S.A.R.L Capital 3.300.000 Frs

Les Pressoirs Hydrauliques

MABILLE

sont les

MEILLEURS

et leurs

pompes de compression automatiques

"HYDRÉLASTIC"

Brev. S.G.D.G

SIMPLES ou DOUBLES

RÉALISENT

LA

PERFECTION

.....

Pressoirs Mabille Amboise

FRANCE

NOTICE FRANCO

R C TOURS N° 195

PRESSOIRS MABILLE PRESSOIRS MABILLE

PRESSOIRS MABILLE PRESSOIRS MABILLE PRESSOIRS MABILLE PRESSOIRS MABILLE PRESSOIRS

51e Année. – N° 10 11 Mars 1934

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

L. Ravaz. — Chronique. — L'exportation et la consommation des raisins de table. Conséquences curieuses ; — Sur le Flaming Tokay ; — Sur la destruction de la récolte à la vendange ; — L'excoriose dans le Tarn 221
E. Hugues. — Actualités œnologiques 227
Louis Rives et Pierre Subra. — Dégustation des vins hybrides producteurs.... 228
Gérard Lavanchy. — De l'emploi de la paraffine dans le canton de Vaud.... ... 235
Pierre Larue. — Le vignoble de Silésie 237
Informations et Communications des Sociétés agricoles. — Société centrale d'agriculture du Gard. — 5e Grande semaine berrichonne ... 238
Bibliographie. — Annuaire international du vin, par Léon Douarche. — Voulez-vous être sourcier, par Alfred Valette. — Champignons de couche, par J. Lachaume 238
Bulletin commercial. — Observations météorologiques.

CHRONIQUE

L'exportation et la consommation des raisins de table. Conséquences curieuses.

Nous avons fait connaître dans le N° du 7 janvier les quantités de raisins de table français introduites en Allemagne, par Cologne, en 1933. La France vient au 4e rang, après l'Espagne, l'Italie et la Hollande. Nous avons dit les raisons qui expliquent cette faible exportation.

Et cependant la production est importante. D'après le *Journal officiel*, elle s'élève approximativement, car il est difficile d'avoir des indications précises sur un tel sujet, elle s'élève à 1.394.700 quintaux métriques.

Elle se répartit comme suit, par département :

Ain	500	Aube	»
Aisne	»	Aude	1.900
Allier	20	Aveyron	100
Alpes (Basses-)	3.500	Belfort (Territoire de)	»
Alpes (Hautes)	200	Bouches-du-Rhône	45.000
Alpes-Maritimes	6.000	Calvados	»
Ardèche	38.000	Cantal	10
Ardennes	»	Charente	»
Ariège	50	Charente-Inférieure	»

Cher	140	Meuse	»
Corrèze	30	Morbihan	»
Corse	10.000	Moselle	»
Côte-d'Or	»	Nièvre	»
Côtes-du-Nord	20	Nord	»
Creuse	»	Oise	»
Dordogne	32.000	Orne	»
Doubs	»	Pas-de-Calais	»
Drôme	32.000	Puy-de-Dôme	»
Eure	»	Pyrénées (Basses-)	»
Eure-et-Loir	»	Pyrénées (Hautes-)	120
Finistère	»	Pyrénées-Orientales	20.000
Gard	18.000	Rhin (Bas-)	5.000
Garonne (Haute-)	550	Rhin (Haut-)	5.000
Gers	5.720	Rhône	450
Gironde	1.000	Saône (Haute-)	»
Hérault	450.000	Saône-et-Loire	500
Ille-et-Vilaine	»	Sarthe	»
Indre	»	Savoie	»
Indre-et-Loire	»	Savoie (Haute-)	»
Isère	100	Seine	10
Jura	»	Seine Inférieure	»
Landes	4.050	Seine-et-Marne	4.800
Loir-et-Cher	120	Seine-et-Oise	70
Loire	»	Sèvres (Deux-)	»
Loire (Haute-)	»	Somme	»
Loire-Inférieure	»	Tarn	900
Loiret	250	Tarn-et-Garonne	100.000
Lot	30.000	Var	11.000
Lot-et-Garonne	4 000	Vaucluse	560.000
Lozère	»	Vendée	»
Maine-et-Loire	40	Vienne	»
Manche	»	Vienne (Haute-)	20
Marne	»	Vosges	»
Marne (Haute-)	»	Yonne	»
Mayenne	»		
Meurthe-et-Moselle	»	Total	1.394.670

Les centres de production les plus importants sont : Hérault-Gard ; Provence-Vaucluse-Ardèche-Drôme ; Tarn-Lot-Dordogne ; et comme production spéciale : Seine-et-Marne.

Compte tenu des quantités exportées, la consommation s'élève pour chaque français sensiblement à 2 kilos ; ce n'est pas beaucoup, et divers organismes créés récemment vont faire un effort pour l'accroître.

***

En Italie, l'exportation a été, en 1933, en sensible diminution sur les années précédentes. Elle est passée de 453.230 quintaux en 1930 à 423.550 en 1931, à 369.286 en 1932 et à 250.000 environ en 1933.

M. Mareschalchi, dont la compétence en la matière est très grande, s'en lamente ; il attribue cette diminution à ce que le consommateur étranger recherche surtout les variétés à gros grains, à pulpe croquante, à grappe pas trop compacte, bien colorée, venant de Grèce, de Hongrie, de Bulgarie, d'Espagne et de France, si bien que les raisins italiens sont payés à des prix inférieurs. Sur les principales places d'Allemagne, par exemple, dans les premiers jours d'octobre, les raisins italiens atteignaient les prix de 26 à 28 marks le quintal, avec des maxima de 30-33, tandis que le raisin français « Gros vert » touchait 51-52 ; le « Real » d'Espagne, qui est la « Regina » d'Italie = « Panse de Provence » 54-60 ; le « Rasaki » de Grèce, qui est aussi la « Regina » 53-54 ; ceux de Hongrie 50 ; ceux de Bulgarie où prédomine la variété Hafuz Ali, qui est aussi la « Regina » 56-58 ; l'Alicante de Hollande 66-68.

Il est curieux que notre « Panse de Provence, qui est en somme peu cultivée chez nous, soit si répandue à l'étranger et y fasse prime sur les marchés. C'est que ses grappes, de belles dimensions, portent aussi de beaux grains. Seulement, chez nous, sa production est un peu irrégulière ; il lui faut des situations favorables au premier développement des grappes, des porte-greffes spéciaux, qui du reste sont connus.

M. Mareschalchi recommande — je pourrais dire prescrit puisqu'il est ministre de l'agriculture — , d'abandonner les variétés médiocres, telles que le « Trebbiano » = Ugni blanc = Saint-Emilion, que les deux Charentes, qui le cultivent sur de grandes étendues pour la production de leurs eaux-de-vie, veulent aussi diriger vers la table ; la Barasana, le Negretto, la Schiavona ou Franckental, très appréciée cependant en Autriche pour sa pulpe très juteuse, qui lui vaut des vertus curatives ; — et de s'en tenir aux meilleures variétés du pays : Regina, Zibibbo, etc.. recommandées par la Commission du raisin de table.

Mais si l'exportation a diminué, la consommation locale a fortement augmenté. Elle est passée de 5 kilos à 12 kilos en 1933, soit un gain de 7 kilos par habitant et, pour tout le royaume, de 7 × 40 millions = 2.800.000 quintaux correspondant à 1.860.000 hect. de vin.

C'est joli.

Mais voici le revers de la médaille. Tandis que la consommation de raisins croissait dans la proportion indiquée, soit de 12/5 = 240 o/o, la consommation du vin passait de 105 litres par habitant à 92 litres ; soit une réduction de 13 litres correspondant à 13 × 40 millions = 5.200.000 hectolitres de vin. Réduction totale de la consommation 5.200.000 — 1.860.000 = 3.340.000 hectolitres de vin, soit 8 o/o environ.

Le raisin n'a pas précisément décongestionné le marché.

C'est que le raisin apporte beaucoup d'eau à notre organisme, il ne porte pas à boire du vin ; et, au point de vue général, la consommation du raisin trop poussée ne pousse pas à la consommation du vin. On se félicite de ce résultat, qui est considéré comme un succès à porter à l'actif de l'antialcoolisme. M. le docteur Marcel Labbé, dans un rapport à l'Académie de médecine sur les Stations uvales en France, écrit : « L'augmentation de la consommation du raisin en grappe ou en jus non fermenté amène une réduction proportionnelle de la consommation du vin et des boissons alcooliques. C'est une petite victoire remportée sur l'alcoolisme ». On a vu par l'exemple de l'Italie que la réduction est loin d'être parallèle à la consommation du raisin.

Trop poussée, la consommation du raisin réduit donc la consommation du vin, non pas parallèlement, mais dans la proportion, plus élevée en Italie, de $\frac{5.200.000}{3.340.000} = 1.56$.

***

On peut cependant cultiver plus que par le passé les variétés de vignes à raisins de table, non pas *en addition*, mais *en substitution* aux vignes à vin.

Les plus recommandables sont celles à deux fins, qui, si elles ne vont pas sur la table feront très bien à la cuve, car il faut s'attendre ici aussi à une surproduction : Chasselas, qui vinifié seul fait de bons vins : Pouilly, Cotes du lac de Genève, Alsace ; Cinsaut, qui apporte la qualité aux vins dans la composition desquels il entre, et qui, non seulement dans les régions chaudes, mais dans celles de l'Ouest, où sous le nom de Marocain, il est déjà très apprécié et beaucoup plus en tous cas que le Saint-Emilion = Ugni blanc ; les Servant, Saint-Jeannet, le Pulsard dans l'Est, le Chichaud de la Drôme, le Saint-Rabier de la Charente etc...

Je ne mentionne pas le Servant rond, ni l'Olivette, parmi les cépages à deux fins, parce que très tardifs, il se vendront toujours, ni les ultra-précoces, pour les mêmes raisons.

***

On pousse beaucoup aussi en ce moment à la culture des arbres fruitiers. C'est inoui ce qu'il s'est planté de pêchers, de poiriers, etc., cette année. Tel particulier a planté cette année 10 ha de pêchers, qui n'en avait pas un seul pied l'année passée, etc. Et le mouvement s'étend en Algérie, au Maroc, en Tunisie, il y aura ici également surproduction.

Ce qui est fâcheux, c'est que la consommation de ces fruits aqueux peut restreindre celle du vin On ne boit guère de vin quand on mange une pêche, une poire, une pomme.

C'est qu'aussi, si nous avons une journée du raisin, il y aura également une *semaine* de la pomme, avec un programme remarquablement complet; et il y aura sans doute, la *semaine* de la cerise, etc.

Il y a des arbres fruitiers dont la culture devrait être encouragée : ce sont ceux dont les fruits « veulent » le vin : noyers, amandiers, châtaigniers; qui ne sont pas bons sans le vin, et qui l'améliorent. La châtaigne grillée ne passe pas si on ne boit pas.

Sur le Flaming Tokay

Dans notre chronique du 31 décembre 1933, nous avons donné quelques indications sur le Flaming Tokay, cépage cultivé en Amérique et, depuis longtemps, dans quelques vignobles des bords de la Méditerranée, mais où il ne gagne pas de terrain. C'est un très bon cépage, très vigoureux et donnant de belles grappes.

Sa production est un peu irrégulière chez nous, mais non en Californie où il occupe une surface considérable, d'après Stokdyk et California Grape Central Board, il y est cultivé sur une surface de 30.000 acres, soit 7.500 hectares environ, se répartissant comme suit :

Comté	Surface en acres	Production en tonnes
San Joaquin....	17.700	117.400
Sacramento.....	8.859	25.067
Stanislaus.....	482	3.085
Placer.....	406	950
Merced.....	393	1.557
Autres.....	1.965	5.729
Totaux	29.805	153.784

Bien placé, ce raisin peut être mieux qu'un raisin d'amateur.

Sur la destruction de la récolte à la vendange

Nous avons reçu la lettre suivante :

« Abonné du *Progrès agricole*, j'ai lu avec intérêt ce qui se rapporte aux constatations faites par M. Paloc à Pinet

J'ai fait la même remarque cette année et avais été surpris des dégâts par rapport à l'importance de la cochylis et de l'eudémis. Dans ces conditions, je croirais que le mal causé ne serait qu'en partie, très infime, imputable aux vers.

J'avais remarqué, pas cette année seulement, que dans une même vigne, sol identique, alluvion avec gravier, le mal se localisait, mais se propageait très vite. Afin déviter la perte, je vendangeais ces parties moins attaquées, mais n'arrivais pas à un gros résultat.

En ce qui me concerne, je ne crois pas à un manque d'aliment.

Mes occupations ne me permettant pas de trop suivre ces questions quoique très importantes, je reste persuadé que vous recevrez des indications vous permettant de vous rendre compte. Je crois que M. Paloc aura rendu un grand service en rendant compte avec autant de précision ».

D. (Hérault).

Des chiffres qui accompagnaient cette lettre, il résulte que la vendange effectuée à la véraison a donné 2 fois 1/2 plus de récolte que la vendange effectuée vers le 20 septembre. Le Morrastel-Bouschet en resté sain. Notre enquête continue.

L'excoriose dans le Tarn

« Je vous adresse par ce même courrier, quelques sarments de vigne qui sont je crois atteints *d'excoriose*.

Pourriez-vous m'indiquer si cette maladie a fait l'objet d'études depuis ces dernières années, et dans le cas de l'affirmative, s'il y a un traitement efficace à appliquer.

La vigne atteinte se trouve en coteau bien exposé et en sol siliceux-graveleux, dépourvu de calcaire d'après le calcimètre, greffée sur 3.309, et âgée de 15 ans.

Comme cépage, le vignoble est composé de Jurançon, de Valdiguier et d'Aramon. Ce sont les souches d'Aramon qui sont les plus atteintes, vous pourrez d'ailleurs le constater par le gros sarment, Les autres cépages sont un peu moins atteints. Ce qu'il y a de curieux, c'est que les sarments parasités sont coupés et sont tombés de la même façon que les tiges de céréales sont versées à la suite de piétin.

A titre d'expérimentation, j'ai conseillé au viticulteur de traiter en partie au pyralion comme pour l'apoplexie et en partie avec une solution de sulfate de fer aiguisée d'acide sulfurique comme pour l'anthracnose. Je pense que le propriétaire accomplira ces deux traitements et selon les résultats obtenus, je pourrai, si vous le désirez, vous en faire part.

Cette maladie semble s'étendre dans le vignoble ; cependant les vignes voisines ne portent aucun sarment parasitaire».

R. R.

Il s'agit bien de l'Excoriose, qui non seulement a déchiqueté la base des sarments, mais l'a détruite presque en entier. Et ces sarments ainsi altérés étaient portés par des coursons qui l'an passé étaient sains.

La contamination a donc dû se produire au printemps dernier sur les rameaux herbacés. Et c'est pourquoi, en plus du sulfate de fer acidulé, il convient de traiter les jeunes pousses, dès qu'elles ont de 5 à 10 centimètres, avec une bouillie bordelaise à 4 %.

L. Ravaz.

ACTUALITÉS ŒNOLOGIQUES

L'ACIDITÉ VOLATILE DES VINS. — LES FROIDS ET LES VINS LA CONCENTRATION DES VINS PAR CONGÉLATION

L'acidité volatile des vins. — La teneur des vins en acidité volatile occupe actuellement une place importante dans les transactions. De nombreux échantillons sont soumis aux divers laboratoires en vue de cette détermination. D'autre part, les commerçants sont organisés pour effectuer couramment cette opération. En un mot le dosage de l'acidité volatile des vins s'est généralisé au cours de ces dernières années.

Tous les vins, sans exception, contiennent plus ou moins d'acides volatils. Environ, 0 g. 30 par litre après le décuvage. Cette teneur augmente ensuite au fur et à mesure que le vin vieillit.

La législation a fixé à 1 gr. 50 par litre la teneur maximum à partir de laquelle un vin est déclaré piqué, impropre à la vente en vue de la consommation. Mais à partir de la dose de 0, 80, une résistance de la part de l'acheteur commence à se faire sentir. C'est surtout lorsque l'activité commerciale est au ralenti, et les affaires difficiles que l'acheteur devient exigeant. Un peu trop parfois comme nous avons eu l'occasion de le constater. C'est ainsi que des teneurs très acceptables de 0. gr. 60 par litre ont été invoquées récemment comme trop élevées et amené la rupiure des négociations en cours. La seule raison est que le commerçant désirait se dégager d'une offre qu'il considérait comme peu intéressante.

Quoi qu'il en soit, c'est l'intérêt du producteur d'obtenir des vins contenant peu d'acides volatils. C'est aussi l'intérêt général, car la vente d'une mauvaise marchandise au rabais, ce qui est souvent le cas lorsqu'il s'agit de vins douteux, influe défavorablement sur les cours.

Pour atteindre ce but, quelques précautions sont à prendre. Tout d'abord, veiller au bon entretien de la vaisselle vinaire. Se méfier surtout des vins de presse, qui risquent d'être chargés en acides volatils, et dont le mélange au vin de goutte occasionne souvent des déboires. Enfin, un ennemi redoutable que tous les viticulteurs connaissent, réside dans les récipients en vidange, qu'il ne faut pas tolérer.

La loi ne permet pas de traiter un vin piqué. Ce traitement est d'ailleurs le plus souvent inopérant, sinon néfaste. Les moyens préventifs consistent, en outre des précautions que nous venons d'indiquer, à sulfiter les vins. A cet effet, on peut utiliser le bisulfite de potasse à la dose de huit grammes environ par hectolitre ou bien encore le soutirage du vin dans récipient soufré à raison de quatre gramme de soufre ou de mèches soufrées par hectolitres de capacité. Il faut avoir le soin, dans ce dernier cas, d'entonner le vin par la partie supérieure du récipient préalablement mèché.

On a conseillé aussi l'emploi de l'essence de moutarde comme traitement des vins menacés de piqûre. Il s'agit d'une opération illicite sur laquelle je n'insisterai pas. Les guérisseurs de vins qui emploient en fraude l'essence de moutarde se font payer fort cher. En outre, ils ne réussissent pas toujours. Il est bien préférable, pour éviter tout ennui, d'avoir recours au sulfitage du vin. La mèche soufrée de nos grands pères constitue un traitement beaucoup moins onéreux et plus sûr.

Les froids et les vins. — Les froids rigoureux de cet hiver bienfaisants pour la majorité des vins, ont provoqué quelques cas de louchissements et troublé certains d'entre eux. Les vins de constitution un peu faible, ceux soutirés au moment des fortes gelées, ou en cours de transport pendant cette période, ont plus particulièrement souffert.

Il s'agit, le plus souvent de troubles passagers, constitués par des cristaux de tartre englobés de matières colorantes. Ce louchissement disparaît généralement lorsque la température sélève. Si la limpidité tarde à se produire, il est prudent de procéder au collage du vin. L'additionner, en même temps, de quatre grammes d'anhybrides sulfureux par hecto en utilisant le bisulfite de potasse ou la mèche soufrée et ajouter aussi vingt cinq grammes d'acide citrique environ par hectolitre de vin. Ce traitement suffit généralement pour remettre le vin en bon état.

Le concentration des vins par congélation. — D'après les nombreuses demandes de renseignements qui me sont parvenues ce procédé de concentration me paraît interesser un groupe important de viticulteurs. Cette méthode est, en effet, très séduisante. Elle présenterait surtout l'avantage de pouvoir être effectuée à n'importe quelle époque de l'année et au moment le plus opportun.

On ne saurait lui reprocher de corriger et de faire rentrer dans la consommation des vins *défectueux*, les défauts étant aggravés du fait même de l'opération. Cette considération est très importante. Un vin mal constitué ne résiste pas à la congélation.

En somme, la concentration des vins par le froid permettrait d'obtenir légalement avec des petits vins de 7 à 8° bien constitués des vins de 9 à 10° au maximum, d'excellente tenue et sains.

Je n'ai pas eu l'occasion de suivre des essais de concentration par congélation en dehors de ceux effectuées à Sénas, essais ayant fait l'objet d'une note dans le *Progrès agricole*. Les échantillons de vins obtenus au cours de ces essais, conservés au laboratoire, se sont bien comportés jusqu'à ce jour. Mon opinion sur la composition de ces vins est donc toujours aussi favorable.

On me signale que de nouvelles expériences de concentration par le froid auront lieu prochainement dans le Midi. J'espère pouvoir y assister et tenir au courant les nombreux viticulteurs qui s'intéressent à cette question.

E. Hugues.

DÉGUSTATION DE VINS D'HYBRIDES A TOULOUSE

Le concours dégustation de vins d'hybrides producteurs, organisé bisannuellement par le Syndicat agricole de la Haute-Garonne, a eu lieu cette année à Toulouse, du 19 au 25 février.

Un véritable congrès a suivi ce concours. Ses deux séances avaient attiré une affluence considérable qui démontre bien le grand intérêt soulevé par cette question. Le Midi, le Bordelais, la Vallée du Rhône, le Centre de la France, étaient représentés par de nombreux et distingués hybrideurs et hybridophiles.

Après une allocution, fort applaudie, de M. de Boyer Montégut, Président

du Syndicat agricole de la Haute-Garonne, M. Pierre Subra, cheville ouvrière du concours, a donné lecture au nom du jury de dégustation d'un excellent rapport qu'on lira plus loin.

Nous devons à M. Largillier-Seibel une remarquable conférence sur la législation concernant les plantations d'hybrides dans le monde et en France.

M. Martin, Directeur du laboratoire régional et de la Station œnologique de Toulouse, a développé des suggestions du plus haut intérêt sur les essais à poursuivre au point de vue de la vinification des hybrides. M. Pée-Laby avait communiqué une note concernant la tenue des producteurs directs au jardin d'essais de la ville de Toulouse.

Je publierai ultérieurement, ici, le compte rendu de la séance dans laquelle ont été discutées, avec mes notes personnelles comme base, les caractéristique culturales des cépages dont les vins avaient été soumis à la commission de dégustation.

Louis Rives.

DÉGUSTATION DE VINS D'HYBRIDES PRODUCTEURS

RAPPORT DE M. PIERRE SUBRA, LE 25 FÉVRIER 1934

De cet intéressant rapport, nous extrayons ce qui suit:

La dégustation de vins d'hybrides s'est déroulée d'après les mêmes directives suivies les années précédentes. Des échantillons de vins courants achetés en ville, soit chez des négociants de notre place, soit dans des maisons d'alimentation avaient été pris comme étalons de comparaison. D'autres vins plus fins provenant de région à appellation d'origine et de crus classés avaient été aussi apportés. Enfin, certains exposants et notamment de la Gironde avaient joint à leurs vins d'hybrides des vins de cépages locaux récoltés sur les mêmes terrains qui avaient produit les hybrides exposés.

Les échantillons qui nous sont parvenus ont été peut-être moins nombreux qu'autrefois, mais par contre ils ont été en très grande partie composés de cépages nouveaux ou même très nouveaux.

Beaucoup de ces numéros les plus récents n'ont été représentés que par une unité, ce qui ne nous a pas permis de faire des comparaisons et de porter sur eux un jugement définitif et sans réserves. Aussi ne nous prononcerons-nous fermement que pour ceux dont les notes concordantes confirmées depuis plusieurs années nous permettent de tirer une conclusion.

La prudence dont nous entendons ne pas nous départir nous conseillera de revoir plusieurs fois les autres avant de porter sur eux un jugement définitif.

J'ajouterai encore que ces vins nous ont été envoyés de régions bien différentes: de la Gironde, de l'Indre-et-Loire, du Maine-et-Loire, de la Charente-Inférieure, de la Haute-Garonne, du Lot-et-Garonne, du Lot, du Tarn-et-Garonne, des Landes, du Rhône, d'Algérie et même un échantillon des Ardennes. En somme, à part ce dernier, tous ces vins viennent de régions viticoles.

Cépages rouges

A) *Anciens cépages.* — Nous ne citerons que les principaux:

S. 5455 et 6905 tiennent toujours la tête parmi les meilleurs. Nous avons reçu d'excellents vins du premier nommé, venant de la Gironde, un autre de l'année 1929 en provenance du Rhône était un peu passé et prématurément vieilli, mais il avait un certain caractère et avait dû être un excellent vin, en son temps. Enfin, des vins de ce cépage venant de la Haute-Garonne confirme la bonne impression qu'a toujours laissé ce numéro.

Nous avons reçu peu de spécimens de S. 6905 que nous classons de suite après S. 5455, et qui est également connu depuis longtemps.

S. 4643 nous est apparu comme avant, avec ses qualités et ses défauts dont le principal est son irrégularité de goût selon les régions où il est cultivé. Surmûri, son vin présente parfois un goût spécial. Dans la majorité des terrains (il y en a qui exagèrent le goût d'hybride davantage que d'autres), il donne un vin très acceptable.

Sur deux échantillons fort bien vinifiés, provenant de la Gironde, l'un d'eux présentait cette arrière goût spécial à ce cépage, l'autre en était exempt.

De toute façon, ce cépage donne dans la plupart des régions satisfaction, et le commerce et le consommateur qui sont en fin de compte notre meilleur juge ont résolu la question en l'acceptant sans difficulté et sans observation. C'est un plant à conserver encore dans nos cultures.

S. 5437. — Nous n'avons jamais été très tendre pour S. 5437. Souvent nos commissions lui ont trouvé un goût herbacé parfois désagréable. Pourtant, nous rencontrons depuis quelques années des vins de ce numéro à goût plus neutre et très acceptable et nous avons dégusté cette année un vin de la Gironde de l'année 1929, souple et agréable qui a été unanimement bien noté.

En somme, ce cépage produit en général un vin teinturier de fort belle couleur et il peut être utile pour des coupages dont il ne modifie pas sensiblement le goût.

S. 5487. — Nous ne pouvons pas être aussi induglent pour S. 5487 qui est nettement foxé. Un mélange provenant de l'Aude composé de 50 % de S. 5487 et de bons cépages, vin remarquable par sa couleur; son corps était nettement foxé.

Cépages Baco

Que saurions-nous dire de plus que ce que nos précédents rapports ont déjà dit sur les *baco*. Leur valeur vinique est depuis longtemps connue. Les Baco 1, dont quelques échantillons nous ont été présentés du Tarn-et-Garonne, du Lot-et-Garonne, du Maine-et-Loire, ainsi qu'un échantillon composé de Baco 1 et de Castel 19637, ont tous été bien notés.

M. Baco a tenu à nous envoyer lui-même un assortiment de ses vins des années 1924 à 1933, vinifiés par lui-même avec le soin et la science qu'on sait. Répèterai-je que son Estellat est un des meilleurs. Nous ne saurions ajouter que des redites aux notes élogieuses que nous lui avons si souvent décernées.

Oberlin 595

Ce cépage est connu depuis fort longtemps et paraît plus à sa place dans les régions septentrionales que dans les nôtres. Son vin d'une belle couleur est bon. Un échantillon venant des Ardennes était un peu doucereux mais assez fin. Un autre venant du Rhône possédait une forte couleur franche et a été noté comme bon vin.

Je ne parlerai pas d'autres cépages et dont nous n'avons pas d'ailleurs reçu cette année des échantillons. Nous renvoyons pour cela à ce que nous avons dit dans nos précédents rapports.

Cépages nouveaux

Dans la collection de Seibel parmi les mieux notés arrivent en tête S. 8745 tout d'abord. Le 8745, sur 10 échantillons présentés provenant de régions diverses, aucun n'a présenté du goût d'hybrides. Tous ont été bien notés à l'unanimité du jury. Trois d'entre eux ont été particulièrement appréciés, l'un provenant d'Algérie (plaine de la Mitidja) et pesant 14°, un second d'Indre-et-Loire étoffé et très vineux, le troisième venant de la Haute-Garonne du domaine de Saumachez, dans le Frontonais.

Vinifié en 4 lots distincts par la Station Œnologique, ses notes ont été également concordantes.

En résumé, cépage produisant un bon vin, de jolie couleur et pouvant aller seul.

S. 8365. — Bien que nous ayons eu à nous prononcer sur peu d'échantillons de ce numéro, nous pouvons, d'après les concordances de ses notes acquises depuis ces dernières années et encore aujourd'hui, le ranger au même niveau que le précédent.

S. 7053. — Il a plus de corps que le 8745 et est peut-être plus généralement alcoolique. C'est un beau vin très couvert qui, si nous le rangeons un peu après les deux premiers ne leur est pas trop sensiblement inférieur.

Trois échantillons différents vinifiés à la Station Œnologique ont confirmé la bonne opinion du Jury à son sujet.

Après ces trois numéros, nous pouvons placer au second rang les suivants, actuellement assez connus également:

S. 8916 — S. 8616 — S. 8748 — S. 8718.

S. 8916. — Qui a de bonne qualité culturale et a été souvent présenté comme faisant un vin aussi bon que 8745, lui est un peu inférieur et n'a pas une aussi parfaite netteté de goût. Les 3 autres ci-dessus nommés, moins colorés que les précédents, sont assez neutres de goût, et peuvent être conseillés.

Nous avons reçu ensuite les deux teinturiers suivants:

S. 6339. — Ce numéro qui a par ailleurs été présenté comme donnant un excellent vin est peu connu de nous et les rares échantillons que nous avons eu à déguster jusqu'à présent ont été différemment appréciés. Cependant, un échantillon du Lot faisait un bien beau vin par sa couleur avec toutefois un goût un peu particulier, mais pas cependant désagréable. Nous avons eu trop peu d'échantillons pour que nous puissions nous prononcer en connaissance de cause.

S. 8357. — Le 8357, qui nous a été soumis cette année encore, est un énorme teinturier d'une puissance de coloration insoupçonnée.

Venant soit du Midi, soit de la Station Œnologique, soit de l'Indre-et-Loire, aucun de ses échantillons n'a paru foxé. Il a été noté au point de vue de son énorme couleur seulement. On n'éprouve certainement aucun agrément à le boire seul. Il peut rendre des services comme teinturier. C'est à ce seul titre que nous en parlons.

Cépages très nouveaux

Comme nous l'avons dit déjà, il nous sera difficile d'apporter autre chose que des impressions. Sur les numéros des séries de 10.000 à 12.000 de Seibel, qui nous ont été soumis cette année, la plupart pour la première fois sont représentés souvent par un unique échantillon.

Nous citons parmi les mieux notés tout d'abord le S. 11.486 en provenance de la Vienne, et le Burdin 1605.

Ces deux numéros autorisent des espérances et paraissent devoir faire de bons vins.

Le S. 10.096 a été dans l'ensemble assez bien noté. Un échantillon provenant du Lot, faisait un vin très joli de couleur rouge vif, assez étoffé, dont la netteté de goût a été pourtant un peu discutée. Un échantillon vinifié par la Station Œnologique a pourtant paru neutre.

Nous citerons encore les numéros suivants qui pourront être revus: S. 10.878 — 11.670 — 11.023 — 11.257 et peut-être aussi 7.157.

Enfin, nous avons eu pour la première fois également un Kulhmann 188-2 venant du Rhône, vin qui a paru très alcoolique et qui aurait un certain caractère (goût un peu particulier). Il sera à revoir.

Hybrides Bertille Seyve Villard

M. Bertille Seyve Villard nous a fait parvenir un lot de ses nouvelles obtentions. Nous les citerons dans l'ordre croissant de leurs numéros:

N°s 7 — 111 — 12.286 — 12.417 — 12.426 — 18.315.

Très bien vinifiés, ces vins ont été envoyés en double spécimen, composé chacun d'une bouteille bourguignonne.

La principale caractéristique d'ensemble que nous devons retenir de ces vins, c'est une netteté de goût unanimement reconnue par le Jury.

Parmi ces cinq numéros, nous relevons tout d'abord un teinturier, le 12.426, d'une très grosse couleur rouge; deux échantillons, l'un de 1933, l'autre de 1932, très beaux, avec de la grossièreté et de la platitude, comme la plupart des gros teinturiers, mais neutres.

Le 12.417, également très foncé, est néanmoins d'une couleur moins accentuée que le précédent. Il est meilleur au goût et très franc.

Parmi les autres, le mieux apprécié et qui passe avant le 12.417 est le 18.315 d'une belle couleur brillante, assez fruité et vineux. Il a paru le meilleur de tous.

Les deux autres, 7.111 et 12.286, sans valoir le 18.315, sont néanmoins très corrects et ont été bien notés tous les deux.

Ce lot mérite d'être retenu en raison de son homogénéité et de sa correction. Il ne nous a pas été présenté d'autres échantillons que ceux qu'a bien voulu nous soumettre leur distingué obtenteur.

Vins blancs

Nous ne citerons que pour mémoire de vieux numéros bien connus qui nous ont été pourtant envoyés: le S. 2859, très ordinaire, venu du Tart-et-Garonne, et un Gaillard 157, de l'année 1910, venant de la région Villemur Fronton, très corsé mais un peu madérisé.

Parmi les plus récents: S. 4986 conserve la même bonne cote et reste encore un des meilleurs de cette série.

Nous dirons de 5409 ce que nous avons dit pour le 4653. Son parfum spécial, qui constitue un bouquet assez agréable dans certaines régions ou terrains à vins fins, s'accentue parfois dans d'autres au point de voisiner avec le fox.

S. 4762 et C. 13 et C. 16 sont neutres. Le premier est acide et rappelle un peu la folle blanche. Ils constituent un vin moyen et très acceptable.

Un échantillon de S. 6980 qui venait du Rhône possédait une odeur accentuée que nous n'avons pas rencontrée jusqu'à présent chez ce cépage. Est-ce le terroir ou la vinification? Nous avons eu dégusté des 6980 qui étaient plus classiques et nous avions noté ce cépage comme bon.

Il ne nous a pas été présenté d'autres numéros dans cette catégorie jusqu'à 6000, et nous passons aux cépages nouveaux.

Cépages nouveaux

Il nous en a été soumis un assez grand nombre.

Dans la série des 8000, nous notons: 8716, 8724, 8753, qui méritent d'être étudiés. 8716 paraît nettement le meilleur.

S. 8717 a présenté un goût spécial diversement apprécié.

Dans la série des 10.000 et au-dessus, nous mentionnerons:

S. 10.010, 10.034, 10.186, tous trois de bon goût, le troisième assez étoffé et liquoreux.

Nous nous arrêterons un instant sur S. 10.076 et 10.868 qui ont paru laisser percer un goût spécial, et étaient tous deux d'un très haut degré 13°6 et 14°5. Cela paraît bien confirmer ce que nous supposons au sujet d'une surmaturité qui a d'ailleurs été constatée par M. Martin qui a reçu les raisins ayant servi à faire ces vins. Nous estimons avec d'autres que ces numéros sont à suivre et à revoir et qu'ils peuvent être appelés à un certain avenir.

Nous citerons encore S. 11.803, 11.431, et 12.583 qui méritent d'être étudiés.

Bertille Seyve Villard

M. B.-S. Villard nous a envoyé également une collection de vins blancs plus importante que les rouges.

Nous n'avons pas voulu noter le 1.72 et le 5.276: le premier parce qu'il présentait un peu d'acescence, le second parce qu'il avait une odeur de bouchon et de bois. Tous deux en dehors de cet accident de vinification qui n'est pas imputable au cépage nous ont paru devoir être de goût neutre.

D'ailleurs, le 5.267 présenté par un exposant de la Vienne a été bien noté pour son goût franc et son ensemble.

Parmi les autres, notre commission a retenu les numéros 7.235, 12.303, 12.309 et 12.375. Ce dernier est peut-être le plus franc de goût.

Dans l'ensemble, cette collection paraît se caractériser par une netteté de goût suffisante et aussi par un peu d'acidité et de verdeur dues sans doute au climat et au terroir, et peut-être aussi à la jeunesse des plants. Bien que très intéressante dans son ensemble, la collection des vins rouges nous a paru nettement supérieure et plus homogène, dans ses qualités générales.

Dans les Bertille Seyve présentés par d'autres exposants, nous devons mentionner un 3.310 et un 4.127, tous deux venant de Maine-et-Loire et qui ont mérité de bonnes notes.

Enfin, citons encore deux cépages d'un autre hybrideur, l'Abbé Chambaudière qui méritent d'être retenus: le 113 et le 1.330.

Vins champagnisés

M. Vergnaud, viticulteur à Sainte-Foy-la-Grande dans la Gironde a bien voulu nous envoyer 10 bouteilles de vin champagnisé d'après la méthode champenoise. Sur ce nombre 5 de ces bouteilles contenaient du vin de 5455 vinifié en blanc et les 5 autres du vin S. 6905 également vinifié en blanc.

Nous devions pour nous conformer au désir de l'exposant noter les deux lots de vins et après dégustation ouvrir une enveloppe cachetée dans laquelle était indiqué quel lot était fait avec du S. 5455 et que provenait du 6905.

Bien que ces deux vins se vaillent à peu de chose près, le mieux noté qui a paru supérieur est le S. 6905. Tous deux sont irréprochables. On ne saurait distinguer dans l'arome de leur mousse aucun goût d'hybride et ils sont égaux et même supérieurs à beaucoup de bons vins champagnisés.

C'est la première fois que telle vinification nous est soumise et nous sommes persuadés qu'elle n'est vraiment pas à décourager, au contraire.

J'arrête là cette causerie qui aura pu vous paraître parfois un peu longue et un peu monotone.

Je ne saurais terminer cependant sans adresser mes vifs remerciements à mes bons collègues du jury de dégustation pour le concours dévoué et si méritoire.... si méritoire dis-je car la quantité de flacons et leur variété qu'ils ont été appelés à goûter furent telles qu'il leur a fallu faire montre d'une bonne volonté et d'une persévérance qui sont allés, à certains moments, jusqu'à voisiner avec l'abnégation et l'esprit de sacrifice.

Qu'il me soit permis de remercier également exposants et congressistes qui ont répondu à notre appel. Nous les considérons comme nos collaborateurs. En nous apportant le fruit de leurs observations et de leur expérience, ils nous permettent de continuer notre étude et notre enquête.

En reprenant moi-même une tâche que j'avais jusqu'à ces dernières années accompli sous une direction qui m'était particulièrement chère, je n'ai eu aujourd'hui d'autre désir ni d'autre ambition que de ne pas laisser se créer une solution de continuité dans le rythme annuel de ces traditions — traditions plus que trentenaire qui furent instituées dans notre ville de Toulouse par les trois apôtres de l'hybridation: de Malafosse, de Lapeyrouse, Guillaume Héron.

Je me suis efforcé, aidé d'ailleurs par les concours amicaux qui ne m'ont pas manqué de continuer le chemin tracé, pensant que je trouverai en route parmi les très hautes compétences qui sont aujourd'hui près de moi, un nouvel apôtre, à la très grande autorité qui voudra bien reprendre de mes mains un fanion, peut-être un peu lourd pour elles.

Pierre Subra.

DE L'EMPLOI
DE LA PARAFFINE DANS LE CANTON DE VAUD

Tout d'abord, un peu d'histoire. On sait que, dans le Canton de Vaud et en Suisse romande, le cépage presque exclusivement cultivé est le Chasselas. Etant donné la variabilité des terres, on l'y rencontre greffé sur presque tous les porte-greffes connus. Comme ailleurs, les recherches, pour obtenir des adaptations convenables, incombent aux stations officielles.

Selon les endroits, les vignerons plantent des greffés-soudés (barbues) de 1 an, de 2 ans ou même des greffés sortant de stratification Ce dernier système n'est surtout employé que lorsque les disponibilités en racinés de 1 et 2 ans sont épuisées.

Dans la région de la Côte, celle qui s'étend entre Lausanne et Genève, l'inclinaison du sol est généralement douce. Les ravinages y ont rarement fait de grands dégâts. Cependant, depuis l'introduction de la nouvelle Loi viticole, des travaux de protection, entrepris conjointement avec ceux, très importants, des remaniements parcellaires, donnent une sécurité presque absolue.

Jusqu'il y a quelques années, les plantations, dans cette partie du vignoble vaudois, se faisaient presque exclusivement en barbues de 2 ans. Le sarment, fort, était rabattu à 23-25 cm., soit à la hauteur nécessaire pour former le futur cep. On était dans l'obligation de le butter. On créait ainsi de véritables fossés entre les lignes, fossés qui ne présentaient cependant pas de gros inconvénients, puisque les ravinements n'étaient pas très à craindre. On gagnait ainsi une année pour la production. En moyenne, grâce à ce procédé, les vignes de cette région produisaient plus de vin à l'uni é de surface que celle d'autres parties du Canton plantées en « un an » et rabattues au moment de la plantation.

Le vignoble qui s'étend à l'Est de Lausanne et va jusqu'à Vevey se nomme Lavaux. A l'inverse de celui de la Côte, il est le plus souvent très incliné. De nombreux murs soutiennent la terre et certains parchets ont une surface en maçonnerie plus grande que celle de la terre cultivable qu'ils supportent. Pour cette raison, la plupart des vignerons sont devenus des maçons très habiles dans l'art de construire des murs en maçonnerie sèche.

Ici les ravines sont à craindre et chaque année, d'énormes quantités de terre doivent être remontées à dos d'homme. Impossible de penser à reconstituer avec des barbues nécessitant le buttage. Cependant, beaucoup de praticiens ont songé, pour assurer la reprise, aux moyens possibles pour arriver aux mêmes résultats que ceux obtenus à la Côte, sans risquer le ravinage. Ils utilisèrent des vieux paillons de bouteilles ou des drains usagés, d'autres firent construire ou fabriquèrent eux-mêmes des sortes de manchons en carton ou en papier fort, etc... Les résultats furent concluants et assurèrent une reprise normale de ces barbues de 2 ans. Cependant, on trouvait le procédé lent.

Il y a 9-10 ans, on commença à parler des longs pieds, c'est-à-dire de barbues ayant un porte-greffe suffisamment long (0.50 m. pour qu'il puisse être planté à profondeur convenable et pour pouvoir, à l'extérieur, donner au cep sa jambe et sa tête. Une première plantation a été faite vers 1918.

Nous ne savons pas pourquoi cette nouvelle et intéressante façon de procéder ne s'est pas immédiatement développée.

Bref, si les longs pieds représentent un avantage réel sur le genre de barbues utilisées jusqu'à aujourd'hui, on se heurte à la même difficulté quant à leur reprise, si la partie supérieure n'est pas protégée. On sait, grâce à de nombreuses expériences malheureuses, que s'il n'en est ainsi, on va au devant d'un échec presque certain. Ce ne sont pas les yeux du dessus, destinés à former la couronne du cep et le tire-sève qui partiront, mais plutôt ceux du bas sarment. L'avantage escompté disparait. Il faudra rabattre. Quant au long pied, il risque simplement de ne pas partir du tout.

On vint à parler de paraffine et les premier essais entrepris à notre Station en 1929 donnèrent des résultats tout à fait concluants. On s'est servi de paraffine ordinaire, blanche, dure, fondant aux environs de 55-60° C.

Lors de notre première expérience, nous avons traité des longs pieds sortant de stratification, ayant formé déjà un beau calus et de belles pousses blanches, tendres, de 5 à 10 cm. de long.

La paraffine était probablement trop chaude, car nous n'avions pas songé à utiliser le thermomètre. Le résultat fut le suivant :

Brûlures générales sur tout ce qui avait poussé et nous crûmes au désastre.

Il n'en fut heureusement rien. Les brûlures n'étaient qu'extérieures et superficielles. Elles provoquèrent exactement le même effet sur le bourgeon principal parti du greffon que si nous l'avions taillé très bas, à quelques millimètres de son empâtement. A la place de n'avoir qu'un seul sarment, nous eûmes, au contraire, 3 ou 4 jeunes bois. A l'arrachage, nous n'eûmes jamais de barbues greffées dotées d'un si beau système radiculaire.

Cependant, l'émotion avait été grande et il nous a paru qu'en continuant ainsi on jouait un jeu dangereux et, qu'en pratiquant le paraffinage des greffes avant leur mise en stratification, on courait moins de risques. C'est ainsi qu'aujourd'hui procèdent la plupart des viticulteurs. Voici les instructions générales que nous leur donnons :

1. N'utiliser que de la paraffine ayant son point de fusion à 50-55° C. Plus le point de fusion sera élevé, moins le produit contiendra d'huile de paraffine dangereuse pour la greffe comme pour le plan raciné.

La bonne paraffine est livrée en plaques dures et blanches.

2° Faire fondre la paraffine au bain-marie. De cette façon, elle ne pourra jamais s'échauffer trop. *Utiliser le thermomètre*, car la paraffine entre en ébullition aux environs de 250° C. Elle est très lente à se refroidir. Employée trop chaude, elle brûle l'œil du greffon. Pour la maintenir liquide à un degré relativement bas, ne pas fondre une trop grosse quantité à la fois, mais ajouter de temps en temps un nouveau morceau.

3° Prendre les greffes à paraffiner par poignées et faire en sorte que tous les greffons soient sur le même plan. Tremper aussi rapidement que possible la région de soudure de façon à ce que tout le greffon et la partie supérieure du porte-greffe soient recouverts de paraffine sur une longueur totale de 4-5 cm. (Pour les longs pieds 25-30 cm.)

4° La durée du bain doit être la plus courte possible, car il n'est pas nécessaire que la couche de paraffine soit trop épaisse pour empêcher la dessiccation du greffon et du porte-greffe,

5° La mise en caisse de stratification se fait comme d'habitude, toutefois,

il n'est pas nécessaire de mettre autant de sciure sur les greffons ; un ou deux centimètres suffisent.

D'aucuns se contentent de tremper leur doigt et se fient uniquement à ce moyen de contrôle par trop simple, dangereux, car le doigt s'enrobe très facilement de paraffine et celle-ci le rend insensible.

Les différences que l'on peut faire entre le traitement avant et après stratification n'existe pour ainsi dire pas. Il y aurait même un léger avantage en trempant les greffes avant la stratification : cela consolide encore l'assemblage que forme le greffon et son porte-greffe.

Disons en terminant que cette pratique du paraffinage est courante. A l'heure actuelle, chaque pépiniériste, grand ou petit, comme chaque propriétaire de vignes qui greffe lui-même y procède soit avant, soit après la stratification.

L'emploi des grands pieds se substitue à celui des barbues de 2 ans et d'une année. A ce propos, il faut relever quelque chose d'intéresssant :

Le pourcentage de reprise au greffage de ceux-ci est supérieur à celui obtenu avec des pieds courts. Est-ce le nombre de mérithalles du porte-greffe qui intervient, et y a-t-il de ce fait plus de réserves ? Nous ne savons, mais étant donné la mise à fruits tellement plus rapide des longs pieds, (gain d'au moins deux ans) l'acheteur paye volontiers la différence de prix, sans marchander.

Relevons encore que certains fabricants ont essayé de livrer des paraffines tendres, molles, jaunâtres et contenant des huiles de paraffine. Celles-ci se sont révélées absolument toxiques pour la plante et tout ce que l'on a traité avec cette marchandise à été détruit.

Aussi, comme nous le disons sous chiffre 1, n'*utiliser que la paraffine blanche et dure ;* de cette façon, on n'aura aucune surprise désagréable à envisager.

Pully, le 22 février 1934

Gérard Lavanchy

LE VIGNOBLE DE SILÉSIE

La Silésie est la Province de l'Oder supérieur. La plus grande partie est Allemande (36.000 kilomètres carrés).

La marge Sud est Tchécoslovaque, l'extrémité orientale polonaise. La capitale est Breslau.

M. Kourad Olbricht vient de lui consacrer un ouvrage géographique (Fernand Hirt, éditeur à Breslau).

Il nous a paru intéressant d'en extraire le peu qui touche à la viticulture. Celle-ci a toujours été limitée aux coteaux de la basse-Silisie, sur les rives de l'Oder. Des 1400 hectares de vigne ne 1893, il n'en subsiste que 135 hectares autour de Gruenberg et Winzig. Ces vignes sont tenues sur échalas de 4 pieds environ en lignes à faible écartement.

Elles ont été remplacées le plus souvent par des plantations fruitières à baies et à noyau : groseiliers, cerisiers, etc. Les arbres fruitiers sont au nombre d'un demi-million dans l'ancien vignoble.

Il est difficile de se rendre compte des arbres fruitiers par les statistiques. Doit-on compter par arbres ou par hectare.

En Silésie les hectares plantés rentrent dans les terres labourables ou les jardins.

Ensuite on établit par canton le nombre moyen d'arbres fruitiers à l'hectare. Ce nombre est de 5 à 10 dans la région de Breslau, de 2 à 6 en Haute-Silésie avec un maximun exceptionnel de 15 à Ratibor sur les confins de la Tchécoslovaquie et de la Pologne.

Il atteint 17 dans l'ancien vignoble.

Pierre LARUE

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Société centrale d'agriculture du Gard. — Dans sa réunion tenue le 26 février 1934, à la Maison de l'Agriculture à Nimes, il a été procédé au renouvellement du bureau qui est ainsi constitué pour les années 1934 et 1935 :

Président : M. Raymond Commes ; *Vice-présidents* : MM. Paul Allier, René Li[illegible]es, Pierre Sarran, le baron de Tranquelagues ; *Secretaire général* : M. Henri Cazalet ; *Secrétaire adjoint* : M. Joseph Vernhes ; *Trésorier* : M. Marcel Pons.

5me Grande semaine berrichonne du 3 au 10 juin 1934. — Nous rappelons, à la demande du Comité d'organisation de la 5me grande semaine berrichonne, que cette importante manifestation aura lieu place Voltaire, à Châteauroux, **du 3 au 10 juin 1934.**

Comme pour les précédentes semaines, les différents objets et produits susceptibles d'être exposés, seront répartis comme suit :

Section I : agriculture ; section II : industrie et commerce ; section III : beaux arts, tourisme, régionalisme ; section IV : économie rurale et enseignement.

Le règlement général sera publié très prochainement.

Le Comité espère que cette manifestation, attendue de toute la population berrichonne, obtiendra un succès aussi complet que ses devancières et que tous, agriculteurs, industriels, commerçants et artistes auront à cœur de contribuer à sa réussite.

BIBLIOGRAPHIE

Annuaire international du vin vin 1934, par Léon Douarche. — Librairie Alcan, 108, boulevard Saint Germain, à Paris.

Toutes les questions intéressant la viti-viniculture mondiale sont traitées dans une forme précise et pratique.

Les statistiques de la production, du commerce, des prix, de la consommation du vin son établis pour permettre au lecteur de mesurer d'un coup d'œil les résultats obtenus d'une année à l'autre.

La Législation vinicole, les tarifs douaniers concernant les vins, le « bottin » des principaux groupements et du négoce du vin dans le monde, le tableau

des appellations d'origine légalement établies, la liste des journaux et revues vinicoles, d'autres rubriques encore figurent dans cet ouvrage agréablement présenté. Tous ceux qui s'intéressent de près ou de loin à la vigne et au vin se doivent donc d'avoir sur leur table de travail ce guide précieux et sûr.

« **Voulez-vous être Sourcier ?** ». — Un Sourcier de longue date, M. Alfred Valette, ingénieur civil, rue Marceau, à l'Alba, Alger, chèque postal 119 07, Alger, vient d'écrire un livre fort intéressant, capable de rendre chacun de nous sourcier, en très peu de temps.

Le titre de cet ouvrage tient du reste sa promesse tout au long. L'auteur explique comment, selon lui, l'être humain est sensible à l'eau souterraine et démontre qu'il ne peut être question de « don » ou de « fluide » particuliers à quelques privilégiés.

L'important, selon l'auteur, est de bien connaître la question, de se former une méthode de travail et de se mettre sérieusement à l'ouvrage.

Ce livre résume encore d'une façon précise les principales théories et méthodes appliquées jusqu'à présent ; puis sous forme de souvenir personnels, parle de quelques travaux de recherches effectués par l'auteur dans des conditions assez différentes. Il donne enfin une marche à suivre très complète pour devenir *Sourcier*.....

Bien présenté, ce livre fort utile à tous, est en vente dans les bonnes librairies et chez l'auteur, au prix de 9 francs, franco.

Champignons de couche, et autres espèces cultivables, par J. Lachaume. — Neuvième édition, entièrement remise au point par Georges Bellair, jardinier en chef honoraire des Palais nationaux. — Un ouvrage 12 × 18 de 148 pages et 39 gravures et une couverture en couleurs Franco 8 fr. 80. — Librairie Agricole de la Maison Rustique, 26, rue Jacob, Paris - VI°.

La culture du champignon de couches est l'objet d'une industrie bien connue, mais elle peut être aussi domestique ou familiale pour peu que l'on suive exactement la bonne méthode. L'ouvrage aujourd'hui classique de Lachaume, qui vient d'être remis au point dans cette nouvelle et neuvième édition par Bellair, donne avec une grande clarté et une grande précision toutes les indications pour que chacun puisse mener à bien ces deux cultures.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole*. — Malgré que les propriétaires soient un peu plus résistants, et que certains y voient l'indice d'une reprise des cours, les affaires de gros à gros ne sont pas plus importantes sur place.

Les prix payés pour les vins du Midi restent à peu près sans changement. En vins d'Algérie, on a vu offrir, ces jours derniers, des 11° rouges à 150 fr., des 12° à 165 fr., et, en vins blancs, des 11° à 165 fr. le tout à l'hecto nu, sur quais Paris.

GARD — **Nimes.** — *Cours de la Commission officielle :*

Vins rouges	Cours en 1933	Cours du 26 févr. 1934	Cours du 4 mars 1934
8°.....	Aramon 6° à 8,	Aramon de plaine	Aramon de plaine
8 à 9°.....	55 à 95 fr.	8°5 à 9°, 75 à 85 fr.	8°5 à 9°, 75 à 85 fr.
9 à 10°.....	Montagne, 7°5 à 8°	Montagne 9°5 à 10°5	Montagne 9°5 à 10°5
11°.....	90 à 110 fr.	90 à 100 fr.	90 à 100 fr.
11 à 12°.....	Costières, 8° à 9°	Montagne supérieur	Montagne supérieur
Rosé, paillet, gris..	120 à 135 fr.	10°5 à 11°, 105 à 115	10°5 à 11°, 105 à 115
Blanc bourret.....	Blanc de blanc	Costières de	Costières de
	120 à 160 fr.	11°5 à 12°, 125 à 140 f.	11°5 à 12°, 125 à 140
		Blanc d'aramon	Blanc d'aramon
		9,50 à 10 fr. 00	9,50 à 10 fr. 00
		le degré	le degré

— *La Fédération des Coopératives vinicoles du Gard* a l'honneur de porter à la connaissance des viticulteurs les ventes effectuées au cours de la semaine du 26 février au 3 mars 1934.

Cave coopérative de Fons : 28 février : 150 hectos, vin rouge 9 degrés 3, à 90 fr. ; 2 mars : 50 hectos, vin rouge, 9 degrés 3, à 90 francs, enlèvement et paiement immédiats.

Alès. — Cours du 2 mars 1934. — Section des vins et spiritueux. — Vin rouge Aramon : 8 degrés 5 à 9 degrés, 75 à 85 fr. ; vin rouge coteaux : 9 degrés à 10 degrés, 80 à 95 francs.

HÉRAULT. — **Montpellier.** — *Bourse de Montpellier (Chambre de Commerce).*

Vins rouges	Cours en 1933	Cours du 27 févr. 1934	Cours du 6 mars 1934
8	Pas de cote	Vins rouges, 8°5 à 10°5	Vins rouges, 8°5 à 10°5
9°.....		78 à 100 fr. l'hecto	75 à 100 fr. l'hecto
10°.....		10° à 11°, 98 à 115 fr.	10° à 11°, 95 à 115 fr.
11°.....		Rosé et blanc pas	Rosé et blanc pas
Rosé.....		d'affaires signalées	d'affaires signalées
Blanc de blanc.....			

Cote de la Chambre d'Agriculture de l'Hérault. — La Commission d'établissement des cours des vins et alcools nous communique :

Vins rouge, de 9 fr. 25 à 11 francs le degré ; blanc, 10 à 12 fr. le degré.

La hausse de Béziers n'a pas été maintenue à Montpellier.

Alcools. — Pas d'affaires.

Sète — Chambre de Commerce. — Bourse de Sète. — Marché du 28 février 1934

Vins pays rouge supérieur, de 8°5 à 10°, de 9 à 10 fr. le degré ; 10 à 11°, de 10 à 11 fr. le degré. Nu pris à la propriété tous autres frais en sus.

Algérie rouge, 11,25 à 14 fr. le degré; rosé, de 11,25 à 14 fr. le degré ; blanc de 12,50 à 16 fr. ; muté tous cépages, de 11,50 à 13 fr. le degré. Nu quai Sète.

Béziers. — *Chambre de Commerce de Béziers St-Pons..* — **Marché de Béziers. — Cote officielle des vins.**

	Cours 1933	23 février 1934	2 mars 1934
Rouges	—	—	Plaine 78 à 97 fr.
Plaine 7° à 8°.....	Pas de cote	Plaine 73 à 90 fr.	Coteaux 90 à 103 fr.
Coteaux 9°5 à 11°5...	»	Coteaux 83 à 100 fr.	Hauts-coteaux
Ht-coteaux 8°5 à 10°.	»	Ht-coteaux 102 à 106 f.	103 à 110 fr. l'hecto
Rosés		Rosé 72 à 90 fr.	
Courants 8 à 9°.....	»	Blanc 88 à 100 fr.	
Supérieurs 9 à 10°..	»	l'hecto	
Blancs			
Courants 10 à 11°...	»		
Supérieurs 10° à 11°5	»		

— Nous pouvons signaler les affaires suivantes :

	Près Béziers	: 800 hl.	9°4	90 francs.
	Près Véran	: 150 hl.	11°	110 francs.
	Près St-Geniès	: 260 hl.	10°1	97 francs.
	Près Puisserguier	: 510 hl.	9°1	85 francs.
	Près Nizas	: 400 hl.	10°	95 francs.
	Près Béziers	: 3 300 hl.	9°	80 francs.
Vins vieux :	Près Vinassan	: 2.000 hl.	8°	72 francs.
Vins vieux :	Près Béziers	: 1.500 hl.	8°7	65 francs.

Pézenas. — Cours des vins du 3 mars 1934 :

Vins rouges 1933, de 9,00 à 9 fr. 75 le degrés ; vins rosés, de 8 à 9 degrés, »» à »» fr. »» le degré ; vins blancs, de »» à «» fr. »» le degré.

Saint-Chinian. — Cote du 4 mars 1934 : vins rouges 1933, 9° à 11°, 88 à 115 fr.

Olonzac. — Vins rouges de 10 à 12°, de 10 à 11 fr. 50 ; de 11 à 12°, de 11,50 à 12 fr. le degré, avec appellation d'origine Minervois.

Carcassonne. — Chambre de Commerce. — Cote officielle des vins du 3 mars 1934 : de 8°5 à 9°, de 9 à 9 fr. 50 ; de 9 à 10°, de 9,00 à 10 fr. 00 ; de 10 à 11°, de 9,50 à 10 fr. 50 ; de 11 à 12°, de 10,50 à 11 fr. 00 le degré légal.

Narbonne. — Chambre de Commerce. — Commission de constatation des cours. — Cours moyens pratiqués du 23 février au 1er mars. — Vins du Narbonnais, de 8 degrés 5 à 9 degrés, de 75 à 86 fr. ; de 9 degrés à 10 degrés, de 86 à 98 fr. ; de 10 degrés à 11 degrés, de 98 à 115 fr. ; de 11 à 12 degrés, de 115 à 138 fr. l'hectolitre ; moyenne des 9 degrés, 86 l'hectolitre.

Lézignan-Corbières. — Cours des vins du Minervois et de la Corbière, récolte 1933 :

Minervois de 8°5 à 9°, de 9,50 à 10 fr. 00 le degré ; de 9 à 10°, de 9 fr. 50 à 10 fr. 00 le degré ; de 10 à 11°, de 10 à 10 fr. 50 ; de 11 à 12°, de 10,50 à 11 fr. 50.

Minervois et Corbières : de 10° à 11°, de 10 à 10 fr. 50 ; de 11 à 12°, 10,50 à 11 fr. 50 le degré.

— *Les ventes de vin.* — La Fédération des caves coopératives de l'Aude nous communique les ventes suivantes effectuées par les caves coopératives de : Rieux-Minervois, 90 hectolitres 11 degrés, 115 francs ; Puichéric, 200 hectolitres, 10 d. 6, 103 francs ; Roquefort-des-Corbières, 500 hectolitres, 11 degrés 3, 115 ; 150 hectolitres 12 degrés 1, 130 francs. Davejean 1.000 h. 10 degrés 2, 95 francs.

Pyrénées-Orientales. — **Perpignan** (*Chambre de Commerce*).

Vins rouges	Cours en 1933	Cours du 24 février 1934	Cours du 3 mars 1934
8°.....	Pas de cote	8°5 à 9°, 9 à 9 fr. 50	8°5 à 9°, 9 à 9 fr. 50
9°.....		9° à 10°, 9 à 9 fr. 50	10° à 11° 9,50 à 10,00
10°.....		10° à 11°, 9,50 à 10,00	11° à 12°, 10,00 à 10,50
11°.....		11 à 12°, 10,00 à 10,50	le degré
12 à 13°.....		le degré	
13°.....			

Perpignan. — *Chambre d'Agriculture des Pyrénées-Orientales.* — Vins. — De 8°5 à 13, de 81 fr. à 149 fr. 50 l'hecta. Alcools pas d'affaires signalées.

Bouches-du-Rhone.— **Marseille.** — Cours officiel des vins.— Marché du 28 février.— Région : rouge, 8°5 à 11°, 8,50 à 10 fr. 50 l'hecto-degré ; blanc, 9,50 à 11 fr. 00 l'hecto-degré ; rosé, 9,50 à 11 fr. 00 l'hecto-degré.

Vaucluse. — *Fédération des Caves coopératives de Vaucluse.* — **Avignon.** — Cave coopérative de Caromb : 2.000 hectos rouge, 9 degrés, 95 fr. l'hecto ; 500 hectos rouge, 11 degrés 130 fr. l'hecto ; 300 hectos rouge, 11 degrés, 135 fr. l'hecto ; 1.385 hectos rouge, 11 degrés, 145 fr. l'hecto ; 1.000 hectos rouge 11 degrés, 150 fr. l'hectos ; 450 hectos rouge, 11 degrés, 155 fr. l'hecto.

Cave coopérative de Courthezon : Vins de Côtes du Rhône : 330 hectos rouge, 9 degrés 2, 95 fr. l'hecto ; 220 hectos rouge, 10 degrés 8, 131, 50 l'hecto 75 hectos rouge, 12 degrés 7, 15, 50 le degré.

Marne — **Epernay.** — Les vins de 1933 ont été, dans l'ensemble, assez longs à se révéler ; la fermentation a été ralentie par l'action des grands froids précoces de cet hiver, mais elle est bien achevée depuis quelque temps déjà et le bouquet se développe très favorablement.

Une foire aux Vins de Champagne aura lieu à Epernay du 22 au 25 mars et promet d'être intéressante par la qualité des vins qui y seront exposés.

Les ventes à la propriété ont été assez importantes et quoique les affaires de vins en bouteilles soient calmes, la récolte de 1933 n'a pas grande peine à s'écouler peu à peu. Les prix marquent d'ailleurs une avance sur ceux de la vendange.

Indre-et-Loire. — **Amboise.** — On peut dire que la plus grande partie de nos vins rouges est actuellement entre les mains de commerce C'est pour cette raison que les derniers détenteurs tiennent ferme leurs prétentions, et à moins de 10 fr. le degré hecto propriété, il y a impossibilité absolue de traiter des vins de bonne couleur et de bonne constitution, pesant de 8° à 8°5. Pour des 9° et au-dessus, on ne pourrait pas les acheter à moins de 11 fr. le degré.

En blancs, il se fait pour ainsi dire plus d'achats. Là encore, il n'y a plus de grosses quantités de vins à vendre et il faut payer des vins courants de 9 à 10°5, de 11 à 12 fr. le degré. Dans le vignoble de Vouvray et environs, les affaires sont complètement arrêtées.

ALCOOLS

Montpellier. — Esprit trois-six, vin les 86 degrés, 470 à »»» fr. ; eaux-de-vie de marc 86°, 450 à »»» ; marc à 52°, 450 à »»» fr., pris à la distillerie, nous frais en sus. Minimum 12 pipes.

Nimes. — Trois-six bon goût 100 degrés, 465 à »»» fr. ; trois-six marc 100° leg., 450 à »»» fr. ; eau-de-vie de marc 52°, 440 à »»» fr.

TARTRES

Marché de Béziers du 2 mars 1934

Tartres 75 à 80 degrés bitartrate .	3 fr. 00 à 3 fr. 05 le deg. casser.
Lies sèches 15 à 18 o/o acide tartrique	sans disponible.
— — 20 à 22 o/o —	Idem
— — au-dessus 50.....	3 fr. 50 à 3,60 —
Tartrate de chaux 50 o/o acide tartrique.....	4 fr. 10 à 4 fr. 15 —

ogé sacs doubles, wagon complet départ.

A la propriété, tartre non extrait, 100 francs de moins aux 100 k environ. Marché tendance stationnaire, les changes également calmes Offres des vendeurs plus importantes.

CÉRÉALES

Paris. — *Bourse de Commerce.* — 6 mars 1934

	Courant	Avril	3 de Mai
	—	—	—
Blé.....	Incoté	Incoté	Incoté
Seigle.....	....	....	....
Avoine noire.	....	....	....
Avoine.	45,50-45,25 P.	47,50-47,25 P.	51,25 P.

New-York, 2 mars.

Blé roux d'hiver nouveau n° 2, disponible (98 fr. 3/4) les 100 kilos ; dur d'hiver n° 2 disponible (98 fr. 3/4) ; bigarré Durum n° 2, disponible incoté.

Maïs. — Disponible pour l'exportation 59 5/8.

Fret de grains pour le Royaume-Uni 18 à 24 ; pour le Continent 6 à 8

GRAINES FOURRAGÈRES

Sauf spécification contraire, ces cours sont établis en francs, aux 100 kilos.

Brienon (Yonne), 2 mars. — Trèfle violet, 600 à 650; incarnat, 375; blanc, 600 à 650 ; hybride, 500; luzerne de pays, 500 à 550 ; de Provence, 600 à 650 ; minettes en cosses, 200 ; écossées, 400 ; vesces de printemps, 120 ; d'hiver, 175 ; sainfoin double, 125 ; sainfoin simple, 120.

TOURTEAUX

Marseille. — Tourteaux d'arachide décortiquée ordinaire Coromandel : mars, 35.50 A ; avril, 35 V. ; mai, 34.75 V. ; juin, 34.50 P. ; juillet, 35 N. ; août, 35.50 N. ; sept., 36 N. ; oct., 36.50 N.

COURS DES ENGRAIS AZOTÉS

	Janv.	Févr.	Mars	Avril	Ma
	—	—	—	—	—
Sulfate d'ammoniaque, 20,40 o/o azote ammoniacal.....	92,70	94	94,50	—	—
Nitrate de chaux 13 o/o d'azote nitrique.....	78	79	80	80,50	81
Nitrate de chaux 15,5 o/o azote nitrique.....	86,50	90,50	91,50	92	92,5
Ammonitre granulé 15,5 o/o d'azote 1/2 ammoniacal, 1/2 nitrique.....	80	81	82	82,50	83
Cianamide en grains 20 o/o azote ammoniacal.	101	102	103	103	103
Cianamide en poudre huilée 18 o/o azote ammoniacal.....	91	92	93	93	93
Nitrate de soude synthétique, 15,5 o/o d'azote nitrique et du Chili.....	92,50	93,50	94,50	94,75	—
Potazote 12,5 o/o d'azote, 25 o/o de potasse.....	92,50	93,25	93,50	—	—
Nitropotasse 16,5 d'azote, 25 o/o de potasse...	122,50	123,50	124,50	125	125

Prix franco par wagon de 10 tonnes (gare grands réseaux Hérault) en sacs de 100 kilogs. Pour le nitrate de soude seulement les prix sont départ Sète

DIVERS

Produits chimiques. — Nitrate de soude, 15-16 les 100 kil. 89 à 99; Sulfate ammoniaque, 20-21, 90 à 100 ; sulfate potasse, 48,52, 105 à 120 ; chlorure potassium, 48-52, 80 à 88 ; sylvinite riche, 20-22, 28,00 à 32; sulfate de cuivre cristal. 98-99, 135 à 145 ; sulfate cuivre neige, 140 à 150 ; sulfate de fer 24 à 29 Superphosphate minéral 14, 26,50 à 30,00, logé gare Sète.

Montpellier. — Imprimerie Charles Déhan

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du dimanche 25 février au samedi 6 mars 1934

	TEMPÉRATURE				PLUIE		TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1934		1933		1934	1933	1934		1933		1934	1933
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
	Angers						**Mourmelon**					
Dimanche..	3.0	2 8	4 4	—1.2	«	»	6.6	1.0	—3.0	—12.0	»	trac.
Lundi.....	10.0	—1.1	3 6	—3.4	»	«	6.6	0.8	0.0	—9.3	«	«
Mardi.....	9 4	—1.2	5.0	4 2	»	1.0	8.8	3.8	—3.0	—12 0	«	»
Mercredi ...	7.0	—0 4	4.4	0.8	»	trac.	8.0	0.8	1.2	—4.5	»	0.3
Jeudi.....	12.4	—3.2	5.0	—1.5	«	»	10.3	—2 0	2.1	—8 2	»	6.0
Vendredi ...	14.6	0.0	6.0	—1.6	»	trac.	8.2	0 8	—1 0	—7.0	0.3	«
Samedi.....	10 4	3.2	5.2	3.4	»	»	8.2	—1.6	4.0	—5.5	«	»
Total....					30.2	43.5					76.6	82.3
	Angoulême						**Dijon**					
Dimanche...	8.2	3.5	0.5	—1.2	»	1.6	6.3	1.4	2.9	—4.1	«	»
Lundi	11.3	—2.0	3.3	—3.0	«	«	»	«	—1.1	—5.6	«	»
Mardi.....	11.6	—1.5	1.4	—6.9	«	1.7	8.8	—1 1	4 9	—7.7	«	»
Mercredi....	14.7	—1 0	3.7	2 1	»	0.9	«	«	0.6	—3.9	»	0.5
Jeudi.....	18.5	—0.9	4.1	—8.5	»	0.2	9.0	—1.2	0.5	—5.0	«	0.7
Vendredi ...	16.0	—1.0	6.3	—5.4	»	trac.	6.2	—7.1	1.9	—4.4	«	trac.
Samedi.....	11 2	6.1	12.5	0 4	»	»	8.1	—2 0	5.6	—8.2	«	58.7
Total....					81.5	100.2					63.3	58.7
	Clermont-Ferrand						**Lyon**					
Dimanche ..	4.6	2.0	0.7	—3.0	trac.	«	3.2	1.5	0.2	—3.8	trac.	»
Lundi	6.2	—0.4	—0 3	—3.6	«	trac.	8.0	—0.4	0.4	—3.2	trac.	»
Mardi.....	7.9	—3 5	3.1	—6 9	»	trac.	9.6	1.1	3.0	5.3	«	»
Mercredi....	10.4	—6.7	—0.9	—2.4	«	3.0	5.4	—4 0	0.1	—4.1	«	0 4
Jeudi.....	12.5	—6.2	0.8	—4.4	»	1.2	13.9	5 5	0 6	—2.9	»	0.1
Vendredi ...	15.0	—4.8	3.0	—9.2	»	0.3	13.7	—2 4	1 8	—3.1	«	3.9
Samedi.....	14.2	4.9	10.7	—6.4	trac.	«	13.9	5 5	7.6	—10 8	trac.	»
Total...					38.5	40.6					29.5	78.6
	Bordeaux						**Marseille**					
Dimanche ..	10.4	—1.3	3.8	—1 0	»	3.4	14.8	—2.8	3.6	1.3	»	8.4
Lundi	3.8	0.0	4.5	—2.2	«	»	14 0	—2 8	3.2	—1.6	»	0.8
Mardi.....	11.0	—3.6	5.4	—6.0	»	trac.	12.0	—3.3	3.9	—2 3	»	«
Mercredi ...	15.4	—0 4	6.0	0 9	»	2.4	14 6	—1.6	4.1	0 4	»	»
Jeudi.....	17.6	1.0	5.7	3.0	»	»	14.8	—1.4	5.5	—0.9	«	«
Vendredi ..	11.3	4.9	10.8	—3.1	«	«	»	»	6.5	—1.0	«	»
Samedi.....	13.5	6.8	15.0	0.2	«	«	14.6	5.9	12.0	—5.6	»	«
Total....					86.9	135.3					31.8	77.5
	Toulouse						**Montpellier**					
Dimanche ..	13.1	—2.2	0 8	0.0	»	8.2	13.1	6.3	12 5	5.1	16.5	7.3
Lundi	7.4	—1.1	1.1	—2 4	«	«	11.3	8.1	10 1	7 9	26.6	31 9
Mardi.....	6.4	—1.7	1.6	—5.0	»	0.1	6.9	3.9	9 3	8.0	»	31.7
Mercredi ...	9.4	—3.1	1.4	—1.0	»	8.6	7.5	—0.9	11 9	6.9	«	2.4
Jeudi.....	7.0	—3.5	3 4	—3.0	«	trac.	10.9	2.0	13 3	9.1	«	0.7
Vendredi ..	13 9	6.1	6.9	—5.4	»	»	11 9	2 9	16.1	10.5	»	0.5
Samedi.....	14.4	5.8	9.8	0 3	»	»	12.9	4.9	14.9	11.5	«	«
Total....					31.2	71.7					58.2	194 1
	Perpignan						**Alger**					
Dimanche...	15.6	0.8	5.0	2.3	»	0.5	15.4	3.4	»	»	»	«
Lundi	19.8	5.3	3.1	0.8	»	«	18.4	1.7	«		»	«
Mardi.....	22.3	11.0	5.9	—1.0	»	»	18.0	3.4	»	»	«	»
Mercredi ..	21.7	10.7	3.8	1.8	«	1 0	19.0	2.8	«	»	»	»
Jeudi.....	13.8	3.8	5.7	0.8	«	2.3	22.0	8.5	»	«	»	»
Vendredi ...	11.8	8.6	8.6	0 2	»	»	21 0	6 0	»	»	«	»
Samedi.....	14.4	6.1	10.7	—2.9	«	«	18.1	6.1	»	»	«	«
Total....					10 5	185.8					«	«

Observations. — Hiver. Les observations d'Alger sont retardées de huit jours.

LA SANTÉ DES VINS
par le CONSERVATEUR JACQUEMIN
« Citro-Tannin-Sulfureux »
Tannin à l'alcool. 2 °/₀ acide citrique,
3 à 9 °/₀ anhydride sulfureux, en vol.

Préservateur de toutes Maladies
-: et des Refermentations :-

Rend les vins brillants

CLARIFIANTS
et
Produits Œnologiques

Dérouglissez
Désinfectez et Affranchissez
vos FUTAILLES
de tous mauvais goûts et germes
par le FLUOTONE
de l'Institut JACQUEMIN
Malzéville-Nancy (M.-et-M.)

ENGRAIS PLASMIN
Fluoré Complet
(Formule G. GIMEL, Ingénieur agricole)

Fumure supérieure
pour CULTURE INTENSIVE
et VIGNES

RÉSULTATS MERVEILLEUX
SUR TOUTES CULTURES

Gros rendements

Demander renseignements
gratuits, analyse et prix
à l'INSTITUT JACQUEMIN
Malzéville (M.-et-M.)

Pour vous assurer de bonnes vendanges, donnez du **NITRATE DE CHAUX** à vos vignes affaiblies par les maladies. Son action est immédiate ; mettez-en 100 grammes par pied dès la fin des pluies d'hiver. Epandez-le en couverture dans l'interligne.

SOCIÉTÉ DE PRODUITS CHIMIQUES
Industriels et Viticoles
Société anonyme au capital de 3.900.000 francs

Usine à BEAUCAIRE (Gard)

Siège social : 47, Boulevard St-Michel - PARIS (V^e^
R. du C. Paris N° 45.079.

Produits "SPIC"

Traitements d'Hiver de la Vigne

CONTRE APOPLEXIE (MALADIE DE L'ESCA), PYRALE
CONTRE LA FUMAGINE

Pyralumnol

Le seul produit à base de sels arsenico-aluminiques ;
Le seul produit à efficacité prolongée à action durable.

Notices et Renseignements sur demande

ENGRAIS VITAM

Le seul assurant une NOURRITURE RATIONNELLE et INTENSIVE de la plante, à base de produits FERTILISANTS DE PREMIERE VALEUR et D'AGENTS CATALYSEURS.

Notice et Renseignements sur demande

S'adresser aux agents locaux ou directement à Beaucaire (Gard), ou à M. P. BALLARD Directeur Technique de la S. P. C. I. V., 7, rue Collot, Montpellier.

entre l'arbre et l'écorce...

...la Pyrale veille ! c'est le moment de la détruire !

Le

NITROSOL

(naphtarsénites alcalins)

vous débarrassera sans peine de ces hôtes indésirables.

...Et protègera vos souches contre l'Apoplexie, le Folletage et le Court-Noué.

C'est une spécialité de la LITTORALE, Béziers.

BÉZIERS

LA LITTORALE

LES ENGRAIS DE QUALITÉ
donnant des récoltes supérieures
en QUALITÉ & QUANTITÉ sont les

ENGRAIS ORGANO-HUMIQUES TOURNISSAC

à base de « **DISSOUS ANIMAL** »

(Procédé breveté S.G.D.G., nom et marque déposés)

parce que :

les PLUS RICHES en ÉLÉMENTS ORGANIQUES et **HUMUS ACTIF** ;
les MIEUX DOSÉS et ÉQUILIBRÉS ;
les PLUS HOMOGÈNES et ASSIMILABLES, AGISSANT A TOUTES LES PÉRIODES DE LA VÉGÉTATION.

Etablissements Industriels TOURNISSAC

BÉZIERS

Fondés en 1867

Agents dans toutes les communes viticoles

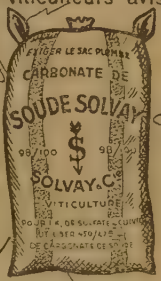
De belles vendanges ? Oui,

avec les **BOUILLIES** au Carbonate de **SOUDE SOLVAY**

Les Bouillies à la **Soude Solvay** sont employées par tous les viticulteurs avisés.

Les Raisons :

Simplicité de préparation.
Pas d'engorgement des appareils.
Adhérence parfaite.
Grande résistance aux pluies
Répartition uniforme du Cuivre.
Pas de brûlures.
Pas de chaux dans la vendange.



Les Résultats :

Accroissement constant des quantités de Bouillies à la Soude Solvay consommées en France :

En 1900 : 4.000.000 d'hect.
En 1920 : 13.800.000 »
En 1930 : 29.300.000 »
En 1932 : 33.000.000 »

BOUILLIE A 2 % DE SULFATE DE CUIVRE

Eau. . . . . 100 litres | Sulfate de Cuivre. . 2 kg. | Soude Solvay. . 900 950 gr.

Compagnie de SAINT-GOBAIN

Fondée en 1665 SOCIÉTÉ ANONYME AU CAPITAL DE 310 MILLIONS **Fondée en 1665**

Engrais Chimiques

25 Usines { Production annuelle : 1.100.000.000 de kilos
Dosages garantis - Emballages marqués et plombés

Superphosphates de Chaux -- Engrais composés

Engrais composés spéciaux

BOUILLIE CUPRIQUE DE SAINT-GOBAIN

Nitrates, Sels de Potasse et autres Matières premières

Acide Sulfurique pour la destruction des mauvaises herbes par la méthode Rabaté

Adresser les ordres et demandes de renseignements :

à la Direction Générale des Affaires Commerciales
des Produits Chimiques de la Cie de Saint-Gobain

1, Place des Saussaies, à PARIS (VIII[e])

ou aux Agents de la Compagnie dans toutes les villes de France

RECONSTITUTION

DES

VIGNOBLES

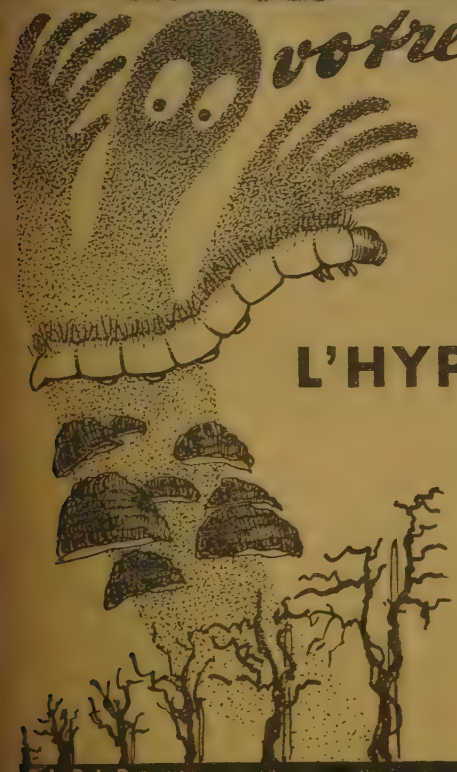
:: Vignes Américaines ::

AUTHENTICITÉ ET SÉLECTION GARANTIES

Paul GROS & Cie

ROYAN
(Charente-Inférieure)

ALGER
(12, avenue Pasteur)



votre cauchemar!

LA PYRALE
L'ESCA

cesseront d'être un cauchemar si vous pulvérisez sur vos ceps

L'HYPERPYRALICIDE

la plus active des solutions arsenicales. En effectuant cette opération l'hiver vous détruirez également les Cochylis et Eudémis avant leur chrysalidation.

Toute documentation gratuite à
Anciens Ets F. BÉCHARD

Cie méditerranéenne
de produits chimiques

MONTPELLIER

L'Agenda Agricole & Viticole

VERMOREL

1934 -- mis à jour -- est paru.....

Hâtez-vous de le demander.

A titre de prime, le *Progrès Agricole* offre à ses lecteurs, cet Agenda au prix de faveur de 4 fr. (au lieu de 6 fr. 50).

Adresser le montant avec la bande du journal

CHEMIN DE FER DE PARIS A LYON ET A LA MÉDITÉRRANÉE

Foire Internationale de Lyon

Tous les commerçants, pour des questions de budget et de temps, ne peuvent effectuer un voyage d'affaires à travers le monde.

Grâce aux facilités accordées aux négociants et industriels par la Compagnie P. L. M., ceux-ci préfèreront se rendre *du 8 au 18 mars* prochain à la **Foire Internationale de Lyon.**

Les producteurs de 12 nations étrangères ou des colonies présenteront les échantillons des industries de tous leurs pays respectifs.

Toutes les gares du réseau donnent des renseignements sur les avantages consentis par la Compagnie P. L. M.

***

Pour diminuer vos dépenses, utilisez les colis agricoles

Voulez-vous recevoir fruits et légumes, viandes et poissons dans leur état de fraîcheur et saveur premières, tout en réalisant une économie ?

Utilisez le tarif des colis agricoles.

Par envois de 20, 30 ou 40 kg., vous pourrez faire venir rapidement des régions de production les denrées nécessaires à l'alimentation familiale.

La livraison à domicile est faite gratuitement dans les localités pourvues d'un service de factage.

RENÉ KIEFFER

Éditions et Reliures d'Art, 12, Rue Séguier, PARIS (6e)

Honoré De BALZAC

Les TROIS CLERCS de SAINCT-NICHOLAS

(Conte drôlatique)

Manuscrit décoré et illustré en couleurs par A. LE PETIT

JUSTIFICATION DU TIRAGE :

50 exemplaires sur Japon avec une suite en noir et une AQUARELLE ORIGINALE..... **550 fr.**

50 exemplaires sur Vélin de Cuve avec une suite en noir et un DESSIN ORIGINAL..... **400 fr.**

500 exemplaires sur Vélin de Cuve..... **165 fr.**

Il sera fait une reliure en veau plein *avec décor spécial, au prix de* **125 fr.**

Georges DUHAMEL

LES PLAISIRS ET LES JEUX

Eaux-fortes originales de JACQUES SIMON

JUSTIFICATION DU TIRAGE :

20 exemplaires sur Japon Impérial, avec 3 états des eaux-fortes ..... *épuisés*

30 exemplaires sur Vélin de Cuve, avec 3 états des eaux-fortes ..... **450 fr.**

30 exemplaires sur Vélin de Cuve, avec 2 états des eaux-fortes ..... **350 fr.**

500 exemplaires sur Vélin de Cuve..... **250 fr.**

La reliure seule (**125 fr.**), *en* veau plein, *avec décor spécial frappé à froid*

Marc ELDER

LE PEUPLE DE LA MER

(LA BARQUE)

Bois en couleurs de A.-M. MARTIN

JUSTIFICATION DU TIRAGE :

50 exemplaires sur papier du Japon avec une suite en noir des gravures. **300 fr.**

450 exemplaires sur papier Vergé blanc de cuve ..... **125 fr.**

La reliure seule, en veau plein, *avec décor spécialement dessiné pour ce texte,* **125 fr.**

: : ENVOI DU CATALOGUE SUR DEMANDE : :

Le Sulfate de Cuivre de Qualité

PURETÉ
99/100
POUR CENT

CUIVRE MÉTAL
25,15
POUR CENT

FABRIQUÉ PAR "LA GAULOISE"

Société Générale de l'Industrie Cuprique

Usine à LE PONTET (Vaucluse)
Téléphone : 40-Le Pontet
Télégr. : CUPRA-LE-PONTET

Direction Commerciale :
32, rue Thomassin — LYON
Téléphone : Franklin-64-64
Télégr.: CUPRA LYON

Cie DE PRODUITS CHIMIQUES ET ELECTROMÉTALLURGIQUES

ALAIS, FROGES & CAMARGUE

Société Anonyme au Capital de 262.500.000 francs

23, Rue de Balzac, PARIS

Traitement de la Vigne :

Sulfate de cuivre — Cuprol

Alun de potasse pour viticulture — Arséniates

Traitement du Vin :

Anhydride sulfureux -:- Métabisulfite de potasse

EXIGER LA MARQUE " **PECHINEY** "

Fluatation des CUVES en CIMENT pour les Vendanges et les Vins

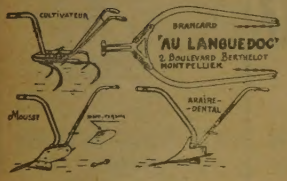
ALCOOLS, HUILES, CIDRES, BIERES

L'affranchissement des cuves en ciment par la fluatation peut être fait par le premier venu et représente une dépense de fluate insignifiante par mètre carré. — La fluatation donne aux revêtements en ciment la résistance qui leur manque. — Les cuves ne sont pas attaquées ; le vin ne se sature plus, n'est plus trouble, bleuâtre, plat, amer. En outre, l'action spéciale des fluates qui prévient les fermentations parasitaires dans les pores des parois assure la conservation des vins pendant et après la fermentation.

SUPPRESSION DU VERRAGE Nombreuses Références

J. TEISSET-KESSLER -- Clermont-Ferrand (Puy-de-Dôme)

AU LANGUEDOC "



2, Boulevard Berthelot, 2

MONTPELLIER

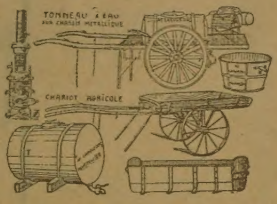
- Téléphone : 34-28 -

Araires, Mousses, Brancards

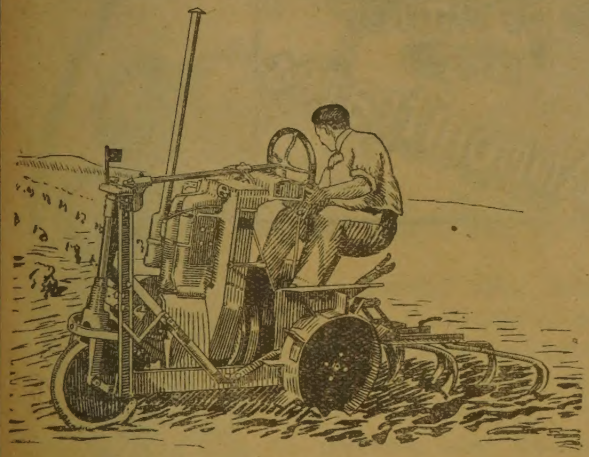
Cultivateurs, Bisocs, Bineuses

Charriots à fumier

Tonneaux à eau et à sulfate



Echaudeuses, Pastières à vendanges, Vérin "W" sur tous pressoirs. – *Catalogue "F" franco*



Travailler vite

à peu de frais...

dans vignes

à 1 m. 25, 1 m. 50, 1 m. 75

s'obtient

en toute satisfaction

avec

le tracteur PECH

5 CV ou 8 CV

Demander notices, démonstrations, prix à :

G. JOULIA, Constructeur — 6, Avenue Anatole-France -- NARBONNE

Téléphone 605

L'AMMONITRE
GRANULÉ
Le premier
DES
Ammonitrates

les engrais
AZOTÉS
augmentent
la **QUANTITÉ**
et la **QUALITÉ**
des récoltes

SULFATE D'AMMONIAQUE
NITRATE DE CHAUX
AMMONITRATES
NITRATE DE SOUDE
CIANAMIDE
POTAZOTE
NITROPOTASSE

SYNDICAT PROFESSIONNEL DE L'INDUSTRIE DES ENGRAIS AZOTÉS
4, Rue de l'Herberie, Montpellier

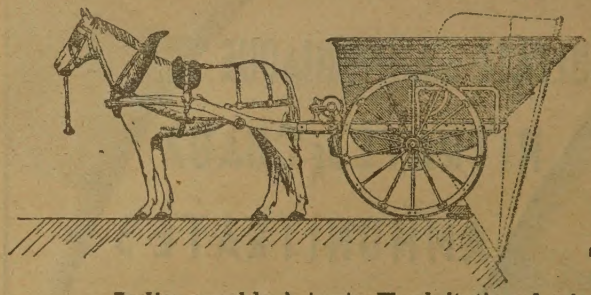
Les grands vins sont les plus riches en acide phosphorique. Vous obtiendrez du degré, du bouquet, de la finesse, par l'acide phosphorique, soluble dans l'eau, du

Superphosphate de chaux

l'engrais phosphaté de base.

PARGAM

Viticulteurs,



Ne passez pas vos commandes pour haquets à sulfater et pastières à vendanges sans consulter la Maison

F. ROBERT

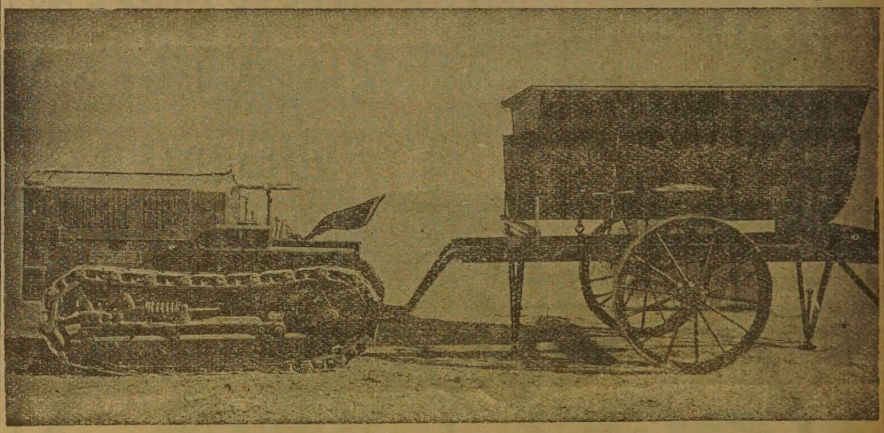
INGÉNIEUR-CONSTRUCTEUR

12, rue Elle-de-Beaumont

ALGER

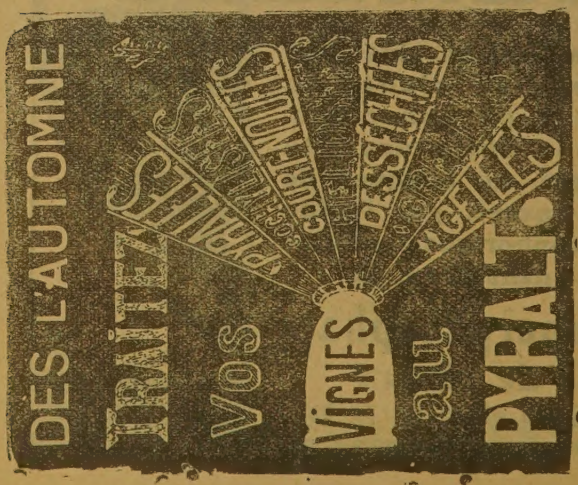
Tombereau métallique
à basculement mécanique
sans choc à relevage automatique
Inusable et Indestructible

Indispensable à toute Exploitation Agricole et Viticole



Remorque à benne basculant sur les côtés pour tracteurs de toutes marques Système F. ROBERT. Se fait en 2000, 3000 et 4 00 litres. En enlevant la benne et en la remplaçant par un platelage en bois, on a une remorque pour tous usages. — *Pour tous renseignements, s'adresser à :*

M. SIGALA, représentant, à LA LIVINIÈRE (Hérault)



Maximum de Rendement
Minimum de Frais

C'est votre Intérêt !

Traitement spécial pour chaque cas particulier. Plusieurs milliers d'hectares traités chaque année avec succès.

Pour tous Renseignements techniques sur le **Pyraltage-Néo-Cultural**

s'adresser aux Etablissements

DOCOR-GRAZAILLE, à Carcassonne